

Elif Ayla

Şerbet ve Hoşaf

Hatıralarda kalan yudum yudum lezzetler



hayykitap

Meyve suya aktı,
şerbet oldu.
Hoş-abdan geriye hep şükür kaldı.

Elif Ayla

Şerbet ve Hoşaf

Hatıralarda kalan

yudum yudum lezzetler

Hayykitap

Şerbet ve Hoşaf
Elif Ayla
Tasarım: Mükremin Seçim
Fotoğraflar: Şevket Kızıldağ
Uygulama: Mehmet Karakurt

Hayykitap
Zeytinoğlu Cad.
Şehit Erdoğan İban Sok.
No:36 Akatlar Beşiktaş
34335 İstanbul
Tel: 0212 352 00 50
Faks: 0212 352 00 51
info@hayykitap.com
www.hayykitap.com

Elif Ayla

Sokakları deniz kokan o şehirde doğdu. Bahçesinde bir hurmayla bir de iğde ağacı olan o cami yapıldıktan tam ama tam 600 yıl sonra. O iğdenin altında çok ama çok kitap okudu. Musalla taşında beş taş oynadı. Nil kenarında hiç kahve içmedi. Ama Üsküdar sahilinde içti. Küçüklüğünden beri ermeye çalışıyordu. Bunun için iğdeyle yetinmedi. İncir ağacının altında, üstünde, muhtelif yerlerinde kitap okudu. Netice malum.

Doğduğu yerden dolayı adı Zeytincir olacaktı. Kader, lamelif oldu. Okudu, yazdı falan. Sonra başına talih kuşu mu kondu, yedi kandilli Süreyya'nın tacı mı oturdu bilinmez, bir minareler sarayına geliverdi. Bütün o camilerin ve masalların ve kedilerin ve kokuların toplandığı o şehre. Tam masalın içinden geçiyorum diyordu ki orada kalıverdi. Masalın içinde iki harf tuttu. Sırlı iki harf. Harflerin peşine düştü. Masallardan şehirler, şehirlerden masallar toplayıp, kelimeye iman etti.

Bu yazar tanıtımını okuyup da bir şey anlamadım diyenler, zaten kim hayattan bir şey anlamış...

uzun yol arkadaşım, refiki efkârım eşim yasin'e...



Loğusa Şerbeti



Bal Şerbeti



Sünnet Şerbeti (Süt Şerbeti)


Yasemin Çiçeği Şerbeti



Kavun Şerbeti



Naneli Limon Şerbeti



Vişne Hoşafı

Biz her canlı şeyi sudan yarattık.

(Enbiyâ 21/30)

BİRİNCİ BÖLÜM

Önsöz

Bu bir masal kitabıdır.

Uzun bir davet masalı.

Eskiler düğünlere davet edecekleri misafirleri okuntuyla çağırırlardı. Okuntular davetliye göre değişirdi. Dünür evine yakın olanlar, bir top kumaş, giysi, yemeni eşliğinde şekerlemelerle, uzaklık arttıkça da, iki bisküvi arası lokumla. Hale vakte göre değişirdi okuntular. Ben de bir okuntu seçtim, benimki bir masal.

Evvel zaman içinde, şerbetlerin musluklardan aktığı, kokuların sokaklardan taştığı o günlerden bir masal. Masal mı beni anlattı, ben mi masalın içine giriverdim bilmiyorum. Bugün bakınca kendilerine "eskiler" dediğimiz o insanlar, aslında kendi dönemleri içinde yeniydiler ve masalın içine doğmuş olan ben ve diğerlerini şefkat yüklü avuçlarında geleceğe taşıyorlardı.

Şimdi o gelecekteyim, tam da o yerde ben de avucuma baktım bir sabah, boş gibi geldi. Hâlbuki içinde parmak izleri vardı, dikkat edince görülen. Ben, avucunda büyüdüğüm ihtiyarların gezegeninde olup bitenleri, hiçbir şey ekleyip çıkarmadan anlatmaya çalıştım.

Siz sevgili okurceğzim (masalın sahipleri ceğzim ekleriyle konuşurlardı), kitabımıza gelirseniz içeride şerbetler ve hoşaflar bulacaksınız. Girer girmez fark edeceksiniz ki, şerbet gibi dediğimiz havalar vardır. Ev ahalisi, yani ki evladu ıyal şerbet gibidir maşallah, işleri sorarlarsa, şerbet şerbettir o da.

Var edilmiş bir şeyin, bir daha yok olamayacağından yola çıktım bu kitabı hazırlarken. Eski hayatları anlatıyor herkes, ama eskiye dair konuşmak, ötekileştirmek adına yapılan bir çalışma halini aldı yazık ki.

Aylar evvel, bir kitabın galasına konuşmacı olarak davet edilmiş ve orada "ötekileştirme aracı olarak nostalji" konulu bir konuşma yapmıştım. Farkındasınızdır, neye nostalji diyorsak elimizden uçup gidiyor. Nostalji yaşamayan şey haline geldi. Hâlbuki halin eskisi olur mu efendim? Dünya var olaladan beri aynı sever insanlar. Aynı halle özlerler. Aynı halle acır kalpleri. Ayrı ayrı dillerde de olsa, kalpçe de aynıdır her şey. Bu kitabı yazarken şerbetler ve hoşafların nostalji olmamasını dileyerek yazdım. Nereye baksam, eski günlerde şerbetler yapılır deniyordu. Hâlbuki hoş-ab,

hala hoşluk veriyordu kalbe. Ben misafirlerimi hala şerbetle ağırlıyordum. Hala ailemin çocuklarına Nihal Doğan tarifli aşk çayları yapıyordum. Demek ki, aslolan emekti. Sevgi neydi, sevgi emekti diyordu ya film. Sevdiklerimize emek vermek istedim.

Rahmetli babaannemin sofrasında incecik ağızlı sürahiler olurdu. Şerbete göre değişen bardaklar. Ağır şerbetler küçücük bardaklarda içilirdi, hafifleriyse incecik, uzun bardaklarda. Dokunsanız kırılacak gibi duran bu bardaklarda biz de şerbet içerdik. O günlerde çocuklar "sahiden kıymetli" idi. Üzerimizdeki giysinin markasından çok, sofrada, sosyal hayatta hürmet edilirdi bize. Buydu önemli olan. Ve artık üzülerek görüyorum, pek güzel evlerde, pek güzel masalarda, pek leziz yemekli sofralara misafir olarak davet ediliyorum. Fakat o da ne? Masadaki herkes ve her şey neredeyse fiyat etiketiyle dolaşıyor.

O eski güzel günler, aynı mekânlarda değilse de, farklı koşullarda yaşamaya devam edebilir. Sünnet törenlerimizde hala ve inatla süt şerbetleri yapılabilir. Osmanlı sultanlarının yaptıkları gibi canı sıkkın, başında dert olan dostlarımıza bal şerbetleri yapıp, derdine derman aramak bugün de mümkündür. Misafir ağırladığımız sofralarda, elimizin değdiği şerbetleri, şurupları sunmak, özel sürahileri yaşatmak, neden yapılamasın modern hayatımızda da. Ve yazar en çok artık neredeyse unutulan bir geleneği, ihtiyarlara gösterilen özeni, küçüğe duyulan muhabbeti, gençlerin yüzündeki safiyeti taşımak ister kitabında. Bol misafirli, büyüklü küçüklü evler, aslında adına büyük ev dediğimiz evlerdir. Evler, içlerinde yaşanılanlarla büyür diyen yazar, sofralara şerbetleri yeniden koymaya çabalayarak, evlerde atan kalpleri bereketlendirmek ister. Efendimiz'den Mevlana Hazretleri'ne, oradan bize aktarılan bir gelenek, bu kitapla somutlaştırılmak istenmiştir.

Bu kitap asi bir çocuğun, yazmaya başlayıp da isyanlarını su-şeker ve yazıyla yeniden seslendirmesidir.

Bu bir protestodur. Gelenekle beslenen, içinden hayatlar akan bir ülke insanın sofrasında gördüğü cola şişelerine isyandır bu kitap. Kimsenin evine gittiğimde (gücenmesin kimse) üzerinde fiyatı yazan bir şişeden, herkes için yapılmış, beni özelliksiz ve değersiz kılan, içinde ne olduğunu bile bilmediğim (sırmış) o şeyi içmek istemiyorum. Gelirinin bilmem şu kadarını savaşlara aktaran şirketlerin allayıp pullayıp çocuğumu zehirlemelerini istemiyorum.

Ben, gittiğim yerlerde, su içmek istiyorum. Benim için bardağa konmuş, herkesten bir kimse olduğumu ilan eden, dostum uzatırken biricik olduğumu bana bildiren o sudan içmek.

Su şerbeti yapmak istiyorum ben. Bir gülümsemeniz de mi yok diyordu bir çocuk? Var demek istiyorum, bizim kolalarımız yok, ama gülümsememiz var, şerbetlerimiz ve sularımız.

İncecik bir kültürümüz var, inceliklerimiz.

Kocaman bir medeniyet içinde, öğütüle öğütüle incelen, rüzgâra isim veren bir toplumuz biz.

Bu bir tarih kitabı değildir. Nostalji asla değildir. Yaşamayan bir kültürün, aman ölmeden yazalım denmiş de kayda geçmiş hali değildir.

Bu bir davettir.

Satın aldıkça mutlu olduğumuz hissini bize satanlara gülümseyip, kırmızı şeritli plastik şişelerden bir şey içmek istemediğimizi söyleyelim davetidir.

Masalara çeyizlerimizdeki sürahileri koyalım davetidir.

Vitrinlerdeki güzelim bardakları kullanalım, artık mezara eşyasıyla gömülmüyor insanlar dediğim bir davettir.

Kitaptaki şerbetler genellikle benim evimde yapılanlardan oluştu. Bazıları ben çok tatlı sevmediğim için yapmadıklarım, ama onlar da annem ve halam ve babaannemin evinde, onun sağlığında yapılanlar. Özellikle şıra, komposto ve hoşafların cümlesi babaannemden kalanlar.

Çok şekerli tadlarla aram iyi olmadığı için, ben evimde çok az şeker kullanırım. Şeker miktarını yazarken, genellikle misafirlerime yaptığım ölçüyü aktarmak istedim.

Yazan insanların yanında olmak ne zordur. Bu kitap yazılırken pek çok kişinin emeği geçti. Dolaylı bir emek fakat, özelde çok da önemli.

Yıllardır her pişirdiğimle ilgili arayıp, ağzımdaki tadı o hafsalaya sığmaz ifadelerle tasvir ettiğim annemin, lebden önce anladığı pek çok leblebi, şerbetler ve hoşaflar kitabı yazılırken verdiği lojistik destek için anneme,

Ağaçların her türlü sorunları, elimde tuttuğum yaprağın tevellüdü, çiçeklerin psikolojik sorunları, meyvelerin çekirdekle yaprak arası maceralarına dair takıldığım her noktada bana ilmi destek veren, her seferinde bana kahkahalar attıran babama,

İhmal ettiğim, şefkatli eli üzerimde olmadan nefes alamadığım pek sevgili abime,

Yanında şerbet tarifi yazan, sürekli telefonla ve maille yemek tarifleri verip, konuyla ilgili bilgilendirdiği, lezzet muhabbetleri edip de, "kitap yazıyorum" mazeretinin arkasına sığınarak yemek yapmayan bir refikası olduğu halde; bütün bu sohbetleri dinleye dinleye yemeksiz kalıp nefsini terbiye eden eşim Yasin Bey’e,

Defaatle arayıp heyecandaş ilan ettiğim Rauf Baysal Bey’e sabrı için,

Ben kitaba dalmışken diğer işlerimi takip edip, yükümü hafifleten Ahmet’e ve bütün Elif Ayla ve çocukları ekibine, teşekkür ediyorum.

İKİNCİ BÖLÜM

Şerbetler

Su Şerbeti

Malzeme:

1 sürahi su

∂ limon

3 dal nane

Yapılışı:

Bir sürahi suya incecik dilimlediğimiz limonlar atılır. Taze (tercihen bahçede, saksıda yetiştirdiğimiz) nane ilave edilir. Dolaba kaldırılır. Birkaç saat içinde içime hazırdır.

Not: Bu şerbet tarifine şaşırdığınızı, ihtimal bozulduğunuzu biliyorum sevgili okur. Hâlbuki ben bu kitaba ab-ı hayat ile başlamak istedim. Muharrem ayında içmeye kıyamadığımız su ile. İnsanın ve dünyanın da fazlası ile. Su gibi okuyacağınız bir kitap olsun diye. Uğurladıklarınıza su gibi kavuşun diye. Su gibi aziz olun diye. Âminlerinize âmin ile...

Her sofranız aynı duayla tatlansın.

Bir babaanne duası bu.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Ben suyum, susayanları arayan!

Edirne.

Şifahane.

Beşiktaş'taki Yahya Efendi yanından çıkılan bir yolculukta, Neşatili bir Edirne'ye gidilmeliydi. Süt kardeşler mi idi iki sevgili? Hafızasında yankılananlar başka bir masaldan mı bilmiyordu. Okuduğu kitapların birinde deniyordu ki, Beşiktaş'ta yatmakta olan Yahya Efendi ile şair Neşati süt kardeşlerdir. Birinden çıkılan yol, illa ki ötekine varır. Yahya Efendi'de dua etmişti dün. Fatiha yollamıştı, şimdi, diğerine gidip ben geldim demeliydi.

"Ettik o kadar ref'-i taayyün ki Neşati Ayine-i pür-tab-ı mücellada nihanız" diyordu biri,

"Dil saftır kederden amma güler yüz ister Hub olmayana neyler ayine-i mücella" diye yanıtlıyordu öteki.

Şimdi, kalbindeki bütün mayayı suya salmaya ya da sudaki mayayı kalbine çalmaya gitmek istiyordu.

İstanbul'dan yola çıktığında deli gibi bir yağmur yağıyordu. Bulgaristan baraj kapaklarını açmış, Edirne'yi sel alıyormuş dedi arkadaşları. Su! Mevlana hazretleri de diyordu hani, tavus kuşunun kanadı kendisinin düşmanıdır diye. Edirne, hep su.

Kalbi bir savaş çocuğununki kadar yara bere içindeydi. Bütün yaralarını suya tutmak istiyordu. Suyun bütün söylediklerini duymak. Kervansaray'da kaldığı o gece, otel odasındaki battaniyeyi omuzlarına alıp dışarıya baktı. Demir parmaklıklı, büyük pencereden bakarken kendisini deliliğinin son demlerini yaşayan bir eski zaman kadını gibi hissetti. Sanki şifahanede yatıyordu, salkım söğütleri seyrederken o zamanda olup can feza şuruplar içmek istedi.

Telefonunu aldı eline. Henüz 21 bile olmamıştı saat. Demek ki hâlâ çok erkendi. Sanki gece yarısı gibiydi. Resepsiyonu aradı, bir taksi istedi. Güldü sonra haline. Demek ki eski zamanlardan kalma bir deli saraylı değildi. Taksi çağırdığına, oraya kadar yürümediğine göre, demek ki hâlâ aklının bir yerleri başında.

Şoför aynadan şüpheyle baktı. Bu saatte oralarda kimse yoktur gibi bir şeyler geveledi. Ne güzel. Sadece ses var. Su sesi.

Karanlıktı. Hayatında belki de ilk defa karanlıktan korkmuyordu. Şifa niyetine dedi. Kalbimdeki derdin geçmesi niyetine.

Artık suyu akmayan selsebilin taşına oturdu. Sebil susmuş, yağmur konuşuyordu. Sebiller yedi kattır diye hatırlıyordu. Evrenin her katını yıkayıp gelen su. Üzülmedi, evrenin her katındaki sihirli kanatlara değip gelen yağmuru dinlemeye başladı. Hepsini bırakmak lazımdı suya. Derdi suya salmak. O kadar çok kalbini açtı ki suyun sesi, gözleri kararmaya başladı. Silkelense kalkabilir, taksiyi yeniden arayabilir, Kervansaray'a gidip güvenli bir uyku uyuyabilirdi. Ama biliyordu, şimdi en tehlikeli olan tekin bir yerde, rahat yatakta olmaktı.

Gözleri kararırken, karıncalar üşüştü göz kapaklarına. Ve bütün karıncalar iki tane vav çizdiler. Eski camideki gibi. Zihninin bütün film şeritleri akın etmişti. Sesler, görüntüler, hadiseler. Ne varsa buradaydılar sanki. İki tane vav birbirinin içinden geçip duruyordu sanki. Ara Güler resmini hatırladı. İki vav'dan bir kalp çıkıyordu. Onun kalbi. Kalp, bu gece burada yıkanacak. Kalbinde vav'lar geziniyordu. Kalbinde iki vav bir 66

ediyor, ebcedler koşuşuyor, hepsi Allah diyordu. Su, ona bu gece hep vav çiziyordu.

Suyu o kadar dinledi ki kalbi, bütün şimşekler içinde, kendisinin bile yerini bilmediği bir yerde çaktı. O kadar çok ışığın var olabileceğini, yanına da bu kadar sessizce gelebileceklerini hiç bilmiyordu. Sanki yüz binlerce ateş böceği idiler. Sanki o adama âşık olmadan çok önceden, çocukluğundan bildiği o sevgili böceklerden önce. Çocukluğunu kaybettiği o yerden bu kadar uzakta, sanki tam da oradaydı işte.

Işığın içinden bir delikanlının çıktığını gördü. Hatırladı onu. Şifahanede görmüştü. Ama bir mumya değil miydi, heykel hani. Boynunda kırmızı yemeni vardı. Âşık yazıyordu altında. O zaman düşünmüştü, "âşık" ne kolay söz. Dudakları yanmadan deyiveren için aşk, ne fena eğlence.

Genç, oradaki heykelden çok başka türlüydü şimdi. Kırmızı yemenisi yine boynundaydı. "Sana suyun selamını getirdim" dedi, kızın gözlerinin ta en içine bakarak. Öyle çok bakıyordu ki ve öyle bakmıyordu ki, vardı ama yoktu. Sanki elleri olsa, sanki kendisi bir tene sahip olsa titreyecekti. Bilemedi, sanki bedeni yoktu.

"Sana sudan selam getirdim." Bütün dünya su olmuştu. Su, candı.

"Suyun mu" dedi kız. "Hangi suyun?"

"Zemzem'dekinin. Ve Medine'de, Hz Osman dualı Rume kuyusundakinin. Musa'yı koruyup kollamak için Nil olanın. Ben sana sudan selam getirdim. Su, senin şahidin. Dinle! Ne diyor su?"

Ben suyum diyor bak. Yazılana değil, ben onu kalbine yazan Kâtibe kefilim. Küçük bir hikâyeciğim dünyada. Olmak için yok olanım. Akıp gidenim, akıp da gidemeyen. İnsanoğlunun ilk hali, son halinde son bildiği.

Blagay Tekkesi'nde görülen rüyayım ben. Ayvaz Dede'nin teheccütlerine koşanım. Sarı Saltuk'un tahta kılıcındaki rahmetim ben. Yalnız senden yardım ister, yalnız sana kulluk ederiz sesine cevabım ben. Fatiha'dan duyulan.

Bosna'daki kanları yıkayanım ben, teheccütlerce duaya duran.

Bir kasidedeki sırrım ben. Gül temenna edenlerin hare verdikleriyim. İbrahim'in narını nura çevirenim ben. Karıncanın telaşındaki sırrım.

Musa'nın düştüğü döşeğim ben. Balığı da koynunda saklayan. Bir sevgili Yunus'u bilen.

Yusuf'un kuyusundaki damlayım, gözyaşına şahit olan.

Hz. Ali'nin derdini döktüğü yerde, koynundan neyi çıkarıp da, dertle inleten, yine ben.

Fırat ve Dicle'nin aşkına şahitlik edenim ben.

Efendim'in "gözbebeği" yanıyorken susuzluktan, Kerbela'da ölemeyenim ben. Ben en çok orada ölüp ölüp dirilenim.

Ben suyum, insanın da dünyanın da fazlası.

Bilen kalbin ziyası.

İnsanoğluna yazılan açık bir mektubum ben. "Biz onlara kalp verdik. Onlar, kalpleriyle aklederler" dediği. Aklını bir bıraksa, bırakabilse, kalbiyle okuyacağı açık bir yazı. Dünya gibi diyorum ey insan, senin de özün benden. O halde direnme de, kurtul yüklerinden. Kulluğunun mihengi, hamdından.

Bir mürşidi kâmil idim ben. Delilim, susuşumdan.

İbn Arabi hikayesindeki gencin aslına dönüverdiği.

Su, sanır mısın ki sadece susayanların aradığı. Ben suyum, susayanları arayan.

Ben suyum, senin İstanbul'dan buraya taşıdığın sırrı taşımaya gelen.

Ne olduysa oldu, kalbinin bütün sancısı gitti. Vav'lardaydı sanki bütün kalbi. Selimiye'yi gördü sanki. Kubbeye baktı son kez. İhlâs mı yazıyordu Karahisari Hasan Çelebi. Bir vav daha. Bir ah! Çelebinin gözüne tam da orada kireç damlıyordu. Bir ah daha duydu. Selimiye'de bir su kaynıyordu. Zemzem! Su "ah!" dedi. Suya baktı. Su kubbedeki bir vav'a bakıyordu.

Yağmur dinmişti. Bulgaristan kapakları kapamış, Edirne bir sel baskınını daha hafif sıyrıklarla atlatmıştı. O sabah gazetelerin üçüncü sayfasına bir haber düştü.

Edirne'de bir genç kız yıldırım çarpması sonucu ölü bulundu. Cesedin ilerisinde, Bayezid Külliyesi'nin avlusunda genç kıza ait olduğu sanılan bir çanta bulundu. Polis yaptığı incelemede tıp öğrencisi olduğunu öğrendiği genç kızın Kervansaray Otel'e dün akşam saatlerinde yerleştiği, gece 21 sularında da bir taksiyle Külliye'ye geldiğini belirledi. Genç kızın buraya neden geldiği, o saatte çantasını da burada bırakarak neden Tunca yoluna kadar ilerlediği belirlenemedi.

Pekmezli İncir Şerbeti

Malzeme:

15 adet kuru incir

1 su bardağı incir pekmezi

2 litre su

Yapılışı:

Ben bu şerbetin asıl yapımını gördümse de, kendim asıl haliyle yapmadım-yapamadım. Bunun için annelerimize, hatta onların annelerinin hünerine ihtiyacımız var. Ben yine de hem benim yaptığım şekliyle, hem de babaannelerimizin yapışıyla tarifi vermek istiyorum.

Rahmetli bunu yaparken suyu bir yandan kaynamaya bırakırken, iki adet büyük bıçağı iki eliyle birden kullanıyordu. Kuru incirler saplarından ayrılıp, bir büyük ekmek tahtasına konuyor, bıçak kıyma yapar gibi incirler çift bıçakla incecik kıyılıyor. Kıyılan incirler, yeniden elle bir topak yapılıp tekrar kıyılıyor. İncirler minicik kalana kadar bu işlem devam ediyor. Ben bu aşamayı mutfak robotumla yapıyorum, hünerimin aslı budur.

Kaynayan suya, pekmezi azar döküp karıştırarak, şerbeti elde ederiz. 3 dakika kadar kaynattığımız şerbetimize, kıyılmış incirlerimizi ilave ederiz. Soğumaya bıraktığımız şerbet, soğuk soğuk servis edilmelidir. Pekmezli incir şerbeti diğer şerbetlerden farklı olarak, kendinden gelen bir tada, dolayısıyla da ağırlığa sahiptir. Evinde buz kıracağı olanlar, bu şerbeti kırılmış buzla servis edebilirler.

İncir şerbeti çam fıstıklarıyla servis edilebiliyor, üzerine birkaç tane de nar tanesi, gerçekten şerbeti farklı bir hafifliğe bürüyüp, kolay içilebilir bir kıvam veriyor.

Kışın içecekler için, bu şerbeti daha ılık servis etmelerini, üzerine de nar tanelerini daha bol tutup, kaşıkla içmelerini önerebilirim. Özellikle çocuklar için çok sevilen bir besleyici oluyor.

Her sofranız aynı duayla tatlansın.

Bir babaanne duası bu.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Bir Ege çocuğunun hafızasındaki koku

Kokular ve sesler. Ağustos ayı gelince Ege bu ikisinin en olmadık halleriyle yıkanır. Hava ısınır, ısınır, etrafı kavurur. Sokaklar ellerini eski duvarlara sürte sürte yürüyen asude çocuklara kalır. Ve çocuk hafızası. En güzel anılar o hafızada kalır. Bir Ege çocuğunun hafızasında incir yapraklarının kokusu vardır. Yaprak kokusunun kurumuş binbir çeşit ot kokusuna, artık o otlara karışmış yüzlerce çeşit çiçek kokusuna karışır hepsi. Bütün kokular gelir, cırcır böceklerinin seslerine karışır. Ve Egeli çocukların kulaklarındaki seslere, kalplerinde kalan incirle karışmış kokuya bir de tad eşlik eder damaklarında, incir hoşafı. Eski evler yoksa da, incirler var hâlâ. Kabızlık çeken bebekler, öksüren çocuklar, var. Hepsinden önemlisi, hâlâ misafirlerimiz var. Neyse ki varlar, binler ve binler şükür demeli onlara. İncirler ve kalabalık evler ve misafirler ve kokular. Hiç ama hiç unutulmasınlar. Âmin.

Gelincik Şerbeti

Malzeme:

Hani o kocaman, cam kâseler vardır ya, onlardan bir adet

Bunun içini dolduracak kadar gelincik

Bir limon

Şeker (zevke göre, deneyerek belirlenen)

Aldığı kadar su

3 litrelik bir cam kavanoz

Yapılışı:

Efendim, bahar gelir gelmez tepecikleri kaplayan laleler olur hani. Küçükken gelin yapardık yapraklarından. Elimize bir kap alıp onlardan kabımızı dolduracak kadar toplayalım. Sonra, evvela yanı başımıza gelecek bir kız çocuğuna, gelincikten gelin yapmayı öğretelim. Gelinciklerin yapraklarını adeta bir kelebek kanadı tutar gibi dikkatle diplerinden alıp, taneleyelim. Her bir yaprağın altındaki siyah kısmı yine gelinciği zedelemeden keselim. Sonra musluğun altına tutmadan, büyücek bir kabın içinde yavaşça yıkayalım, tozu böylece gitmiş olsun.

Elimizdeki kavanoza gelincik yapraklarını koyup, üzerine de iki litre suyu ekleyelim. Bir limonu kesip, bu karışıma ekleyelim.

Gelincikli suyumuzu balkona, cam kenarına kaldıralım. 4 gün, havanın sıcaklığına göre bir hafta bekletelim. Bu sürenin sonunda yaprakların beyazladığını, suyunsa kıpkırmızı bir renk aldığını göreceğiz. Beyazlaşmış olan yaprakların tamamını bir kevgir yardımıyla sudan alalım. İçine isteğimize göre yavaş yavaş şeker ilave edip tahta bir kaşık yardımıyla erimesini sağlayalım.

Efendim bendeniz şerbetlerdeki o kendine has koku ve hafif kekremsi tadı sevdiğim için, hele ki bu türden olanlarda, az şeker kullanıyor, karanfil de atmıyorum. Ama karanfil rayihasını gelincikte de duymak isteyenlere söylemeli, pek de yakışıyor.

Her sofranız aynı duayla tatlansın.

Bir babaanne duası bu.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Gelin, gelincik gelin!

Kuzenim evlenirken yağmur yağıyordu. Annem camdan dışarıya bakıp, "Yağmur yağıyor." dedi. "Oğlan evi ‘gelin eve bereket getirecek’ der, kız evi de evliliğin çok gözyaşlı geçeceğine inanır". Çok darılmıştım anneme. Biz kız eviydik, kuzenim de mutsuz olacaktı sanki.

Gelinlere gelincik der bizim insanımız. "cık, ceğiz, cağzım" ekleri içinde küçültmekten çok şefkat barındırır. Gelinim demekle gelinceğzim demesi arasında çok fark vardır kayınvalidelerin.

Gelincik şerbeti bütün gelinlerin bahtına saçılsın. Al yanakları bebecikleri olsun. Onları hanelerinde baş tacı edenler "gelincik" desinler. Deyip de kıyamasınlar.

Kızılcık Şerbeti

Malzeme:

1 kg kızılcık

2 su bardağı toz şeker

5 su bardağı soğuk su

1 limon

Yapılışı:

Kızılcıkları güzelce yıkayalım. Yaklaşık 2 bardak suyla güzelce kaynatalım. Kaynatma aşamasında çok uzun süre ateşte tutmamaya çalışalım. Yirmi dakikalık bir süre yeterli olacaktır. Daha sonra delikli makarna süzgüsüne alıp ezerek, suyun ve posadan mümkün olancasının alta geçmesini sağlayalım. Kalan su ve şekeri posaya ilave edelim. Bir taşım daha kaynatalım. İçine bir parça karanfil, kabuk tarçın da pek yakışacaktır. Kavanozlara koyup soğutucuya kaldıralım.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

İlahi kızılcık!

İlk yemişini bu sene verdi,
Kızılcık,
Üç tane;
Bir daha seneye beş tane verir;
Ömür çok,
Bekleriz;
Ne çıkar?
İlahi kızılcık!

Orhan Veli

İlahi insancık! Yap et sen, çek çileni. Sonra yok de, hepsi kızılcık. Ben sadece şerbetini içtim de. Kim inanır. İşin kötüsü, derdi çeken insan, iftira üzerinde kalan kızılcık. Neyin iftirası deme ey okur! İşte kederden değil de, kızılcık şerbetinin güzelliğinden o ima filan da deme. Sevinçli bir kızılcık

şerbeti olacaktı o, ne zaman eli sevince uzansa, "dur" diyor biri, kan kusup kızılcık şerbeti içtim diyen birinin hikâyesini anlatıyor. Hâlbuki kızılcık, gelincikler gibi, ne çok masumcuk. İlahi kızılcık, ilahi insancık! Aman ha, ikiniz, kederde değil de, kahkahalarda buluşasınız.

Mürver Şerbeti

Ege'de otlar kururken nasıl kokular çıkar yazmıştım. Sıra baharda. Gücenmek yok, yazar Egeli. En çok o kokuları tanıyor. Baharda, rehavet çökmeden evvel daha, bir sürü çiçek dolar her yana. Öyle çok ağaç vardır, öyle çok çeşitte açarlar ki, nereye baksa bilemez insan. Hele ki çocuklar. Biz, patlangaç çocuklarıydık. Annelerimiz çiçeklerini toplar, kazanlara doldururdu. Bizeyse, dalları kalırdı. Asmaya benzer, içi boş dallardır bunlar. İkiye bölersiniz, ortasına yine doğanın sunduğu küçücük kızıl meyveler vardır, onları toplarsınız. Bilyenin beşte biri küçüklüğündeki bu meyveleri üfleyerek karşınızdakine isabet ettirmeye çalışır, yenilene de cezalar kesersiniz. Öyle bir bitkidir bu mürver. Ve kokusu kalır aklınızda, oyun oynadığınız dalı, kardeşinizin nişan gecesi gidilen Şirince'de, ovaya bakarken damağınızda kalan şerbetinin tadı. Kocaman bir ayrılık hikâyesi yazar gibi bir tad hafızamda mürver şerbeti.

Malzeme:

30 adet yemek tabağı büyüklüğünde mürver çiçeği (namı diğer patlangaç)

3 kg şeker

10 gr. limon tuzu

Yapılışı:

Mürver daha zahmetli olmasa da, teşkilatlı şerbetlerdendir. Aslında kazanlarla yapılır. Ben burada daha azaltarak veriyorum ölçülerini.

Büyücek bir kaba (15 litre su alacak kadar) 10 litre su konur. Şeker ilave edilir. İçlerine ters şekilde çiçekler kapatılır. Üzeri örtülerek en az dört saat bekletilir (geceden yapmak tercih edilebilirse de, İzmir çok sıcak olduğu için çiçeğin çürümesi ihtimaline karşın sıcak havalarda gündüz hazırlanır). Bekleme sonrası çiçekler sudan çıkarılır. Bir süzgüye koyup, çiçekten akacak son damlaya kadar bekletmenizi öneririm. Öyle bir rayiha ki, kaçırılmaz bence hiçbir damlası. Sonra kabımızda kalmış olan şerbet bir taşım kaynatılır. İçine limon tuzu konur, kavanozlara konarak kaldırılır.

Bu şerbet bütün bir yaza yetecek kadar fazla hazırlanır. Kaynatmadan, dondurucuya koymak da tercih edilebilirse de, ben kıvam için kaynatıyorum. Bu şerbet diğerleri gibi servis edilmiyor. Bir-iki parmak mürver şerbeti konup, üzerine soğuk su ve buz ilave ediliyor. Bir parça

limon, taze nane, hatta iki minicik kiraz ya da çilekle çok şık bir sunum yapılabilir. Tarif benden, gerisi yapanın hayal gücünden.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Kavun Şerbeti

Bu şerbet eskilerin hiçbir şeyi israf etmedikleri günlerden kalmadır aslında. Hiçbir şeyin böyle bol ve kavanozda kolay bulunur olmadığı zamanlarda, insanlar damak tadı uğruna yeni şeyler bulmak, hiçbir şeyi de zayi etmemek durumunda idiler. Kavun şerbeti, namı diğer subye, işte öyle zamanlardan kalmadır.

Malzeme:

Yaklaşık iki orta boy kavunun çekirdeği

5 su bardağı su

4 su bardağı şeker

Yapılışı:

Kavun çekirdekleri yıkanır, bir tepsiye alınıp, güneşte kurumaya bırakılır. Efendim eskilerin evlerinde bakır havanlar vardı. Hâlâ imkân varsa, kavun çekirdeklerini bakır havanda dövmenizi öneririm. Dövmek demişsek de, çok eziyet etmeden, hafif irice kalacak kadar çevirsek kâfi. Bir yandan da suyu kaynamaya koyalım. Kaynayan suya, havanda şöyle bir çevirdiğimiz çekirdekleri koyalım. Bir taşım kaynatıp, şekeri ekleyelim. Sonrasında temiz bir tülbentten geçirelim şerbetimizi. Cam şişelere, sürahilere koyup soğutalım.

Bu şerbeti bir başka şekilde de yapmak mümkün. Daha modern evler, yeni hayatlar için bu tarifim de. Bütün malzemeyi robota koyup, iyice çevirelim. Sanki sıvı, mayonezimsi bir görünüm alana kadar devam edelim. Yine tülbentten süzüp, sürahiye koyarak soğutalım. Servise hazır içeceğimiz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

İzmir, "öteki" komşular ve kokular

Koku.

Bilmediğim bir koku duyuyordum. Yine yaz ve yine çok sıcak. Zorla yatırıldığım bir öğle uykusu. Dar sokaklardan bahsediliyor. Arnavut kaldırımlarından. Varyant'tan, Eşrefpaşa ve Bayramyeri'nden. Rum

komşularını anlatıyor. Bir de Ermeni teyze. Neydi adı. Çocuk hafızam, ırkları kaydedip isimleri silmiş mi. Ne fena.

Komşuda pişen kavurma. Sanki kokusunu duyuyorum. Bahçede pişiyor. Kokusu anneme geliyor. Muş. Öyleymiş, ben bütün konuşmaları duyuyorum. Uyumuş gibi yapıp, uyumuyorum. İçimden sayıyorum. On bine kadar mı saymalıyım, bilmiyorum. Ama çok sayınca uyuyup uyandım diyebilirim. Gözlerimi de ovuştururum.

Etten vermemişler, gelip anlatmış. Pişen domuz eti olduğundan, getirip ikram edememiş. Ne incelikliymiş komşuluklar.

Pişen etin kokusunu duyuyorum içimden on bine kadar sayarken.

Bir de sübye. O kadar güzel anlatıyor ki. Bembeyaz, nasıl bir kavun kokusu. Kavun gibi de değil, kaç katı kavunun. Aman aman aman. Bahçede toplanıp içilirmiş. Badem gibi. Buz gibi badem. Ben hiç buz gibi badem yemedim. Yedim mi yoksa?

Subye kokusu duyuyorum. İçimden sayıyorum. Kavun kokuyor bütün ev. Saymaya devam ediyorum.

Uyandığımda annemi balkonda buluyorum. Dantel işliyor. Sokaktan dondurmacı geçiyor. Kavunlu dondurma yiyip, sübyeyi, o sokakları, komşuları hayal ediyorum. Koku, o koku hâlâ burnumda.

Cebelitarık Şerbeti

Malzeme:

2 limon

300 gr. kırmızı frenk üzümü

300 gr. ahududu

200 gr. toz şekeri

2 litre su

Yapılışı:

Limonlar bir kâseye sıkılır. Yarım limonun kabuğu ayrılır. Üzümler ve ahududu, şekerle birlikte iyice ezilir. Suyun bulunduğu kaba limon suları ilave edilir. Yarım limon kabuğu da, ezilen karışıma eklenir. Temiz, ince dokulu bir tülbent içine konan karışım limonlu suya bırakılır. Bir gece bu halde bekletilir. Tülbentteki meyve özünün suya geçmesi böylece sağlanır.

Bu geleneksel usul dışında, daha kolay bir yöntem de denemek mümkün. Şerbet bu şekilde de lezzetini muhafaza ediyor.

Frenk üzümüyle ahududuyu ezmeli, buna limonların suyunu katmalı. İki litre suda şekeri erittikten sonra bu şekerli suyu meyve ezmesiyle karıştırmalı. Kaba beyazı alındıktan sonra rendelenmiş bir parça limon kabuğu da attıktan sonra şerbeti buzdolabına kaldırmalı. Servis vakti gelince bardaklara buz parçaları koyduktan sonra şerbeti boşaltmalı ve servis yapmalı.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Tarık bin Ziyad...

Herkes Cüneyt Arkın hayali kurardı, o Tarık bin Ziyad. Şarkıcıları değil, onun hayatını araştırırdı. Gemileri yakmak. Sadece geçmişin değil hem. Geçeni kim yakmaz. Geleceğin gemilerini yakmayı düşündü yıllarca. Yıllar dedikse de, işte, 19 yaşına kadar kaç tane yıl varsa düşünen, o kadar.

Oğlu olsa Ahmet Tarık koyacaktı adını. Efendim gibi olsun ve de Tarık bin Ziyad gibi yürekli diye. Yıllarca gemileri yakmanın düşsü labirentlerinde gezdirdi arkadaşlarını.

Arkadaşları kendi hayatlarını bir bir kurarken, o yakacak gemi arıyordu. Sonra bir gün sokağa biri geldi. Birileri. Onların evini sordular. İçeride bir şeyler konuştular. Dışarıda kar vardı. Kim kime ne dedi bilemedi. On beş gün sonra başına attıkları kırmızı örtüyle kapıdan çıkıyordu. Yakacak gemileri boşa aramıştı demek.

Evdekiler onun bütün gemilerini yakmışlardı. Ve şimdi, fethedilen bir ülke bile olmada, öteki köye doğru yola çıkıyordu. Köyden çıkmadan son defa arkasına baktı, baktığı yer sanki gökyüzüyle birleşmişti. Deniz gibi sanki. Eğer deniz görmüş olsaydı hayatında, benzetirdi. Baktı, hiç görmediği bir gemiyi hayal etti. Yakmadığı bir gemi. Kocaman kuşlara ekmek attığı bir gemi. Korktu, düşünmekten vazgeçti. Düşleriyle lanetlendiğini sandı. Yeni hayatında, hiçbir şeyi hayal etmedi. Hele kuşlara ekmek atmayı hiç.

Elma Şurubu

Malzeme:

500 gr. elma

3 su bardağı su

1 limon

1 su bardağı şeker

Yapılışı:

Elma şurubunu farklı şekillerde yapmak mümkün. Benim tercihim elmanın çiğ kokusunu ve tadını muhafaza etmek olduğu için, o halini yazıyorum.

Elmaları kekin üzerine koyarken yaptığımız gibi incecik dilimler halinde, genişçe bir kaba doğrayalım. Suyumuzu kaynatıp elmaların üzerine dökelim. Birkaç dakika bekleyip (daha çiğ rayihasını sevenler sıcak suyu döküp elmaları hemen çıkarabilirler) elmaları seyrek dokumalı bir tülbent üzerine alıp, makarna süzgüsünün üzerine koyalım. Bir çatal yardımıyla elmaları hafifçe ezelim. Tülbentte kalan elmayı tülbent yardımıyla sıkalım. Suya geçen elma pürelerinin içine limonu dilimlere ayırıp içine atalım. Şekeri ilave edip soğumaya bırakalım.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Zeynep

"Elma?" dedi, baktım. Sivri topuklu ayakkabılarının üzerinde ayakta nasıl durduğunu anlayamadığım o kız. Tepeden tırnağa fark edilen, burada olduğu bilinenlerden. Güzel Türkçesi, sesi, kendisinin kesip diktiği eşarbı, el işi gömleğindeki el işi işlemeleriyle, başka türlü bir zamandan gelen o acayip kız işte. Elindeki yeşil elmaya baktım. Ben elma sevmem demek istedim. Diyemedim. Desem, ağlardım. Yanımda durdu. Bir yayınevi penceresinden, karşıya bakıyorduk birlikte. Burada yeni olmak, tanımadığım birinin yanında ağlamak. Üstelik, elinde yeşil bir elmayla yanımda duran bir yabancı...

Karşıya baktık, orada bir çorap fabrikası. Burada, bu katta, yanımızda ağaçla çiçek arasında bir bitki türü. Üst kattan gelen kokular. Yemekhane,

ne sevimsiz diye içimden geçirişim. "Elma ağrı kesicidir biliyor musun? Ben ne zaman başım ağrısa elma yerim" dedi, hiç yüzüme bakmadan. Ağlamaya başladım. "Ben elma sevmem, ama şurubunu yaparım" dedim. "İyi işte," dedi, "Sen ye, bak midende şurup olur o." İlk defa o zaman yüzüne baktım. Gülümsedim. Gözyaşımdaki tuz dilime mi değdi ne. Sonra...

Biz sonra Üsküdar sahilinde oturduk, saatlerce. Yıllar geçti ve biz iki dost, saatler ve geceler boyu muhabbet ettik. Kalbimizde bir sürü elma, hub oldu. Biz içine aşk düşürdük.

Ben elma sevmem. Başım çok ağrıyor. Ve sevgili Zeynep uzak bir şehirden elma uzatsın istiyorum.

Bir de serhoş daneli tespih. Önce hikâyesini anlatsın serhoş danenin, sonra da derdimi alsın.

Başım ağrıyor. Gece, sessizlik, gölgelerden hayaletler uydurma, bu ülke neresi derken, gökyüzünden bir balkabağı düşüyor. Kime nasıl pay ederim diyorum. İçinden bir ben, bir dost, bir de dua düşüyor.

Artsın eksilmesin...

Gül Şerbeti

Önce kocaman bir gülümseme, sonra malzeme:

Bir kap dolusu gül(bu şerbet için bahçemizde bulunan pembe güllerden tercih etmek lazım.)

1 limon

5 su bardağı su

Yapılışı:

Gül şerbeti tarifi yazarken, istiyorum ki, önce bir elbise giyin sevgili okur. Aşk dolu bir elbise. İçinde çocuk olsun. Çocuklukları saklayın etek uçlarınıza. Şımarıklıkları bir de. Bir de hüzün saklayın, aman ha. Zihninizin labirentlerinde ne kadar koku varsa çağırın hepsini. Şimdi, kokudan sarhoş olma zamanı. Hafızanız, kokuların şahenşahını salacak ötekilerin yanına.

Hiç acele etmeyin. Şeker ve su bir yanda kaynasın, siz oturup güllerinizi yaprak yaprak ayırın. Kaynayan şerbet (bir taşım kaynayacak) soğurken, siz yaprakların dip kısımlarındaki beyazlıkları kesin. Aman ha, keserken dikkat edin. Aynı gelincik şerbetindeki gibi. Nazlıdır gül. Dikkat edin.

Gül yapraklarını limon suyuyla hafif hafif ovun. Eline bunları alıp sanki canına okumak istercesine ovanları görürseniz, aldırmayın. Sakin sakin devam edin siz. Unutmayın, parmaklarınızın arasında gül var. Ebru yapmak gibi gül şerbeti yapmak. Sonra, şerbeti döküverin güllerinizin üzerine. İyice dinlensin. Akşamdan yaparsanız, sabaha kadar dinlenmesi güzel olur. Sonra, yine gevşek dokumalı tülbende koyup, süzün. Gül şurubunuz hazır. Aşk olsun.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

İlk oruç, ilk gül şerbeti

Yazın yağmurdan daha çok korkuyorum. Yanımda abim yoksa daha da çok. Gök daha çok gürlüyor. Şimşekler sanki üzerime çakıyor. Dehşete kapılıyorum. Yaz yağmuru daha çok gürletiyor gökleri. Ya da ben öyle sanıyorum.

Anılar ve şerbetler...

Ramazan. Çok çocuğum, okula bile gitmiyorum daha. Sahurda yağmur bardaktan boşanıyor. Hem sahuru kaçırmak istemiyorum, hem de bir an

evvel uykuya teslim etmek istiyorum ödü kopan ruhumu. Şimşekler çakarken, abimin elini tutuyorum, ne zaman uyudum, hatırlamıyorum.

Sabah oluyor. Güneş açmış. Akşamki yağmur sanki hiç olmamış.

Oruçluyum. Kocaman bahçeli evin arkasındaki elma ağacında salıncak kurdu dedem. Salıncağa oturup kendi kendimi sallıyorum. Salıncak her ileri gidişinde, mutfaktaki babaannemi görüyorum. Kesik kesik film izlemek gibi. Zihnimde kareleri bütünlüyorum. Babaannem gül şerbeti yapıyor. Bütün dünya gül kokuyor. Fakat şerbetler, evi saran sarmaşık güllerinden. Yediverendi onlar. Elma ağacı bile gül kokuyor.

Yaz ve ben orucumu iftara kadar sımsıkı tutmak istiyorum. Bu kadar sıcakta oruçlu olmama kıyamıyor ev halkı. Kimi orucumu kuş orucuna çevirmek istiyor, "öğle ezanında, olmadı ikindide iftar eder çocuklar, kuşlar da öyle oruç tutar" diyor, kimi "orucun yarısı uykuda geçer, haydi yat uyu, iftarda uyandırırız seni" diye kandırmaya çalışıyor beni. İkna olmuyorum. İnatla salıncaktan inmiyorum. Yengem, annem, anneannem, babaannem, hepsi uğraşıyorlar. Kimse indiremiyor. Sonra akşam oldu deyip, salıncaktan inip ezanı bekliyorum. Hâlbuki henüz ikindi. Öyle diyorlar. Ben elime bir bardak gül şerbeti alıp iftarı beklemeye başlıyorum. Orucumu satın almak istiyorlar, kanmıyorum. Adeta, o oruç benim cennete giriş şansım. Çikolatadan nehirler akacak, ben fincan fincan içeceğim. Bir de sucuktan nehirler akacak benim cennetimde. Kaptırmam.

Gül şerbetim yere dökülmüş, ben uyuyakalmışım. Ertesi sabah da gidip imama kafa tutmuşum. "Benim" oruçlu olduğumu bildiğinden, mahsus ezanı geç okudu diye.

Sonra büyüyorum, ne zaman oldu hatırlamıyorum.

Gül şerbeti yapıyorum, şimşekler çakıyor. Ramazan yaklaşıyor. Abim burada değil. Ben korkuyorum. Yediveren güllerim yok. Ama saksılarımda minicik güllerim var hala. Camı açıyorum. Bütün şehre gül koklatıyorum. Yağmur yağıyor, gül yapraklarıma değiyor. Beşinci şehir gül kokuyor.

Nane Şurubu

Malzeme:

1 su bardağı şeker

Bir tutam taze nane

5 su bardağı su

3 limon

Yapılışı:

Bu şurubu da iki farklı biçimde yapmak mümkün. Fakat ben yine çiğden yapılan, babaanne metodunu yazmayı tercih ediyorum. Bir tutam şeker ve naneler bakır bir havanda dövülürler. (Şeker ve nane gül şerbetindeki gibi ezilebilir de. Fakat bu yöntem daha meşakkatli olacaktır) İyice ezilip, sıvı hale gelmiş olan nane, seyrek dokumalı tülbende konup ağzı naneleri sıkıştıracak şekilde büzülerek bağlanır. Sıkmış olduğumuz limon suyunun içine bırakılan nane, iki saat kadar burada bekletilir. Sonra, su ve şeker karıştırılıp içine nane kesesi ve içinde beklediği limon suyu eklenir. Bir gece buzdolabında böylece bekleyen şurup, servis edilmeden önce içindeki nane kesesi elle sıkılır. Tülbentten geçen naneler de şerbette kalır. Böylece şerbet içime hazırdır.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Kara çarşaflı sevgili

Kara çarşaflı ihtiyar bir kadın geçerdi sokaktan. Kara, o zamanlar şeytani gelmiyordu. Ya onun üzerinde olunca karanlık değildi, ya da sahiden renkler masumdular o zamanda. Öyle olmalı, yoksa okul önlüklerimiz bile neden kara olsundu. Kara önlüklü çocuklar, kara çarşaflı babaanneye koşardık bağıra çağıra. "Babaanne!" sesleri sokağı çınlatırdı. Yirmiden fazla çocuktuk hepimiz. Hepimizin ortak babaannesiydi o. Biz koşarken, onun eli cebine girerdi. Çarşafın neresindeyse artık cep, eli bir sürü şekerle dolu olarak çıkardı içinden. O eller çok okşadı çocuk saçlarımı. İki tane torunu vardı. Bir tanesini hala görürüm. Mahallenin güzel kızıydı, hala ne güzel bir kadın.

Nane molla bir çocuktum ben. Marazlı da derler. Eksik doğmuşum. Hatic kuşum der o yüzden annem. Hz Hatice gibi, erken doğup, herkesi şaşırtmışım. Pek çok erken gelen gibi de işte, marazlıymışım. Ve aynı babaanne iğnelerimi yapardı. Nane şekeri sonrası iğnelerim olur ve sokağa yayılan ağlamam sokağı sustururdu.

Bir sokak dolusu çocuktuk. Şefkatli bir eski zaman kadının ellerinden naneli şekerler yedik. Büyüdük. Başka başka türlü baktık hayata, başka türlü düşündük. Öğretmenler, eczacılar, mühendisler, çiftçiler, mandıracılar oldu. Anne baba oldu herkes. Kara çarşaflı babaanne elinden nane şekeri yiyenlerin hiç biri ötekine "öteki" gibi bakmadı hiç.

Nane şurubu yapıp, o eski zaman kadınını özlüyorum. Üst kattan ses geliyor. Elime süpürgenin sapını alıp tavana vurmak istiyorum. Yapamıyorum. Korkuyorum. 35 sene sonra hiçbir çocuk beni hatırlamayacak. Ceplerime bakıyorum, hiç şekerim yok. Nane şerbeti yapıyorum, bir sokak dolusu çocuğun babaannesine gülümseyip, elimdeki süpürge sapını bir dahaki gürültüye saklıyorum.

Hardaliye

Bu bir Rumeli şerbeti. Derler ki, Atatürk de bu şerbeti pek severmiş, hatta seri üretiminin yapılmasını da istemiş. Rivayetler böyle. Bilmem tarihçiler ne der.

Malzeme:

1 kg. siyah üzüm

1 çay kaşığı hardal tohumu

1 tutamcık tuz(murdar olmasın diye)

Yapılışı:

Yıkanmış üzümler tanelerine ayrılarak bir kaba alınır. Bu taneler çok yumuşamadan, sadece kabukları patlayacak, lakin sertliklerini muhafaza edecek kadar ezilir. Havanda dövülen hardal tohumları da aynı kaba konur. Bu şerbet büyük evlerde, mahzenlerde yapılan, kilerlerde saklanan bir şerbettir. Lakin artık bu imkâna sahip değiliz pek çoğumuz. Bunun için ışık almayan, serin bir yerde muhafaza etmemiz gerekiyor bu karışımı. Benim tavsiyem, aşırı soğutmayan bir buzdolabı olacak. Kabımızın ağzını sıkıca kapayıp, dolaba kaldıralım.

Bir hafta kadar bekletilen içecek, dolaptan çıkarılır, bir tülbende konularak süzülür. Bu şerbet ağır bir tada sahiptir. Bunun için de sulandırarak içilmesi tavsiye olunur.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

İnsan ziyanlığı

Küçüğüm ve onu dinliyorum. O yine usul usul, küçücük elleriyle bir şeyler yapıyor. Hiç anlamıyorum, sanki elleri uçuşuyor havada. Öyle minikler, öyle narinler ki. O minik ellerini nedense bir yere sürecekse, ne çok tereddüt ediyor. Elinde küçücük bezleri var. O çaput diyor adına. Onlarla açıyor kapıları. Yıllar sonra, elimde kâğıt peçetelerle açtığım kapılarda belki de hala izlerini arıyorumdur onun.

Bir yandan tavada minicik doğradığı ekmekleri çeviriyor, bir yandan da anlatıyor. "Anlattırayım evladım" diyor. Anlatmaya anlattırmak derdi rahmetli.

Ben habire soruyorum, o nasıl olurdu, bu da buradan nasıl geldi diye. Yunan savaşı diyorlar onlar. Bizim Balkan dediğimizden haberleri yok.

"Hiç hatırlamam ben be evladım. Bir anamın doğum yaptığını bilirim. Bir de gemiye bindiğimizi. Yok, ağlamadı kimse be çocum. Ağlamaz bizim oranın adamı. Kardeşimizi öldü dediler yola çıkmadan. Anam hastaydı demek gemiye bindiğimizde. Bilmem ki neden. Sonra hareket etti gemicik. Herkes baktı Selanik'e son bir defa. Kimsenin ağızceğzini bıçak açmadı. Ben ne hatırlarım dersen, işte minareler varıdı ama çok. Öyle böyle değil, pek çok. Bir de bir koku varıdı. Ama ne koku be çocum. İnsan çocukkenki kokuyu bile unutmaz. Hiç duymadım sonra o kokuyu buralarda. Anacığım yolda öldü. Gemiden attılar onu aşağıya. Öyleymiş bu işin de âdeti. Her bir yolun bir de yordamı olur be kızçem. Demek gemide ölenin de mezarı deniz olurmuş. Eee, anasızlık zor. Ablam hatırlar da babamı bilmem ben. İzmir'e gelmişiz işte. Ablam nişanlıydı, hemen evlenmişler demek, onu da bilmem bak. Onların yanında büyüdüm gittim. Hiç hatırlamam çocum ben senin sorduklarını. Bir koku vardı işte, o kadar. İnsan ziyanlığı be evladım, insan ziyanlığı."

Büyüdüm, babaannem Hakk'a yürüdü. İnsan ziyanlığından geriye ben kaldım.

Ne savaş gördüm ben, ne göç, ne tehcir. Bayrağı olan bir ülkede, özgür bir çocuk olarak doğup, öyle de büyüdüm. Ben, "İnsan Ziyanlığı" denen bir göçten sonra gelen güneşli günlerdenim. Ben bir mübadilin kaybettiği bütün kokuları özleyenim. Hafızamın sandık odası Rumeli. Oradaki bir ihtiyarcıktan bana şerbetler kaldı, hardaliyeler...

Koruk Şerbeti

Malzeme:

4-5 salkım koruk

250 gr. şeker

5 su bardağı su

Yapılışı:

Koruklar iyice yıkanır. Sonra, büyücek bir kapta iyice ezilir (bakır havan pek bir uygundur bu iş için, şimdilerde mutfak robotu da kullanabiliriz, ancak korukların hamur gibi ezilmemesine dikkat etmek gerekir, robotta çalışacaklar için). Ezilen koruklar delikli makarna süzgüsüne konup, suyun süzülmesi sağlanır. Süzgüde kalan son koruklar da avucumuza alarak sıkılır, suyunun çıkması sağlanır (koruk elde kaşıntı yapar. Özellikle bu tür hassasiyeti olanların bir eldiven giymelerini tavsiye ederim). Şeker ilave edilerek, erimesi sağlanır. En son su eklenerek soğumaya bırakılır.

Bu şerbetimiz herhangi bir ilave rayiha ve tada ihtiyaç duyulmaksızın tüketilmelidir.

Koruk ekşisi şekerlenmeden evvel bamya yemeğinde ve ekşili pek çok salatada da kullanılabilir. Özellikle bamya yemeğinin üzerine salkım olarak konursa, lezzeti ve rayihasıyla sizi şaşırtacaktır zannediyorum.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Fuarda...

İzmir fuarı o kadar meşhur, o kadar meşhurdu ki, gitmeyenlere sanki Bulgar elinde esir kalmış muamelesi edilir, acınırdı. Fuar dedikleri yer, benim gözümde hayale ve tasvire sığmaz bir çocuk cennetiydi. Bir defa lunapark vardı. Ve oyuncaklar. Ve de yemekler.

Ağustosun kaçı olduğunu hatırlamadığım bir hafta sonu amcam, annem ve biz iki kardeş fuara gidecektik. Bize teyzem ve kızı da eklendi. Şu işe bakın ki teyzemin kızı fuarda stand açmış biriyle nişanlıydı. Selvinaz ablam. O kadar güzeldi ki. Ve ben öyle sanıyordum ki, fuardaki nişanlı olağanüstü biridir, benim Selvinaz ablamla nişanlı olduğuna göre...

Fuara gittiğimizde önce balerine binmek istedim. Hatta o kadar çok istedim ki, galiba ağladım. Üst katta oturan kız da gitmişti fuara ve balerine binmişti. Hem balerinin eteklerine oturacak, hem de annesinin, adı Eylem olan o kıza aldığı naylon mutfak takımından aldıracaktım. Evcilik oynarken ben de o rengârenk fincanlarla ağırlamak istiyordum misafirlerimi. Ne kadar ağladımsa artık, amcam bana onlardan aldı.

Selvinaz Ablamın nişanlısı fuarda patates kızartması satıyordu. O zamanlar fast-food çılgınlığı başlamamıştı ve ben ilk paket patates kızartmamı da o zaman yemiştim. Annem hemen yan tarafta satılan patates cipsi yapabilen aletten aldı bir tane. Birkaç yıl o cipslerden yapıp yapıp yedik. Olağanüstü bir şeydi fuarda satılan patates. Birkaç yıl anlattık. Selvinaz ablam evlendikten bir ay sonra 24 yaşında ölene kadar.

Tükenmez

Malzeme:

∂ kg. muşmula

∂ kg. ayva

∂ kg elma (ekşi ve tatlı)

2 adet armut

∂ kg. yaş siyah üzüm

∂ kg. vişne

2 su bardağı şeker

Su

10 litrelik cam kavanoz

Yapılışı:

Kavanozun içine muşmulanın bir kısmını koyun. Daha sonra üzerine diğer meyveleri dilimleyerek koyun. Üzerine üzüm tanelerini ve vişneleri atın. Mayalanması için birkaç adet nohut tanesi ekleyin. En son şeker ve alabildiği kadar su ilave ederek ağzını iyice kapatın. Bu şerbet bir hafta-on gün gibi bir zamanda içilecek kıvama gelir. Şerbeti hazırladıktan birkaç gün sonra, tadına bakarak, şeker ayarlaması yapabilirsiniz.

Tükenmez şerbetinin özelliği, şerbet tükendikçe su ilave ederek artmasını sağlamaktır.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Geliyor şimdi tükenmez dayak şerbeti!

İzmir fuarındaki çocuk Elif, namı diğer Lamelif, elinde patates kızartmalarını tutuyor, bir yandan da etrafı seyrediyordu. Ama ne seyir. İçinde sesler vardı, oyuncaklar, tatlar. Ve az sonra, hemen patatesler biter bitmez dondurma için ağlamaya başlaması gerekiyordu. Bu öyle bir ihtiyaçtı ki, ağlamak için harika bir an yakalayıp, müthiş bir dondurma ihtiyaç gerekçesini eklemeliydi yanına. Böyle böyle yiyordu patateslerini. Bir yandan da Pipilota Uzunçorap olduğunu düşünüyordu. Tam da o anda, birden etrafındaki bütün sesler sustu adeta. Yanında tanıdığı hiç kimseyi

göremedi. Kaybolmuştu. İşte, o da artık İzmir Fuarı’nda kaybolmuş çocuklar kervanında almıştı soluğu. Annesiyle yaptıkları acil eylem planını gözden geçiriyordu. Önce, kaybolduğunu belli etmemeye çalıştı. Çocuk çalıcıları iş başındaydılar. 6 yaşındaydı, büyümüştü ve yalnız başına burada olacak kadar da olgundu. Üstelik elinde de patates paketi vardı. Demek ki bir yetişkindi. Derken, sırtına bir el değdi. Kocaman bir el. Omzundan tuttu onu. Evet, hemen çığlık atmaya başlaması gerekiyordu. Hiç kimse bir çocuğun çığlığına duyarsız kalamazdı. Annesi öyle öğretmişti. İstemediği bir şey olursa, çığlık atmalıydı, büyükler yardıma koşarlardı. Nefesini iyice şekti, omzuna değen elin sahibine bakıp öyle bağıracaktı, korkutucu olmalıydı ne de olsa. Nefesini iyice doldurduktan sonra elin sahibine doğru başını kaldırdı. Bütün bunlar için galiba saniyenin onda biri yetmişti. Baktı, o da ne, bu bir polis.

Karakola nasıl gittiler, orada kendisine neler söylediler hatırlamadı bile. Durum o kadar aşağılatıcıydı ki. Annelerini kendisi bulmalıydı, işte saçma sapan bir polis duruma el koymuştu, resmen utanç duyuyordu. Anne babasının adını bilip bilmediğini sordular. Ne var ki, soy ağacını çıkaracak kadar büyüdüğü gibi, Selvinaz ablasının hanımannesinin saçına meç yapan kuaförü bile hatırlıyordu. Hepsini anlattı. Galiba çok konuştu. Polisler kıpkırmızı olmuş yüzleri, terden ıslanmış üstleriyle bir şeyler yazıyorlardı. Yan iskemlede bir oğlan çocuğu daha vardı. O kendisinden çok önce gelmiş, ağlamaktan gözleri şişmişti. Galiba korkuyordu. Sahiden kaybolmuş bir çocuğa benziyordu.

Birden karakoldaki odaya bir sürü insan girdi. Elif, nam diğer Pipilota Uzunçorapı almaya gelenler öfkeli, diğer aileyse pek rahat görünüyordu.

Ali’ymiş çocuğun adı. Pippi, kendisini bırakıp o çok ağlayan çocuğun ailesini seyretmeye başladı. Polis çocuğun babasına bakıp "kardeşim, saatlerdir seni anons ediyoruz, duymuyor musun" diye payladı adamı. Adam baktı polise ve cevabını yıllarca unutmadı geleneksel İzmir fuar kaybolmuşu küçük kız: "Ya amirim, ayda yılda bir hanımla keyif ettik. Siz anons ettiniz, çocuğunuz emniyette dediniz. E çocuk emniyette, biz de rahat rahat gezdik."

Kapıdan çıkarlarken, Elif annesine dönüp, "Anne, şerbet de içelim mi?" dedi en kendine acındırır ifadesiyle.

Anne cevap verdi, "Hı hı, içelim kızım, geliyor şimdi tükenmez dayak şerbeti. Ne tükenmez çilem varmış Yarab!"

Meyankökü Şerbeti

Malzeme:
Lif halde meyan kökü (iki tutam, üç maydanoz demeti kadar)
Yapılışı:
Şerbeti yapmaya geceden başlıyoruz.

Meyan köklerini sudan geçirin. 1 litre soğuk suyun içine koyup yarım saat bekleyin. Yarım saat sonra bir litre buzlu suya alın meyan köklerini. Saat başı, soğuk suyun içindeki meyan köklerini tahta kaşıkla hafifçe ezerek karıştırın, içine bir-iki parça buz ilave edin. Sabah meyan köklerini koruk şerbeti tarifimizde olduğu gibi elinizle sıkın. Kapta kalan şerbeti sık dokumalı bir tülbende koyarak süzün. Güneydoğu mutfağına ait olan bu bitki, kolanın da hammaddesini teşkil etmektedir. Damak tadınıza göre, sulandırarak ya da doğal haliyle içebilirsiniz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Küre Isınıyor!

Burası doğunun şirin mi şirin bir şehri. Doğunun Paris'i. Onlar öyle diyorlar. Yani oralılar, içindekiler. Doğunun Paris'ini dinleye dinleye geldi buraya. Ülkenin batısından, batının sahici Paris'ine gitmiş, orada sanat okuyup gelmişti. Kader, şimdi de doğunun Paris'inde gelin. Doğuda batılı gelin olmaya dair o kadar çok anı biriktirdi ki burada. İçinden bir sürü şiir okuyor burada. En çok da Fazıl Hüsnü Dağlarca'dan Kızılırmak Kıyıları'nı. Çık hele Anadolu'ya diyordu. Anadolu'yu anlatıyordu, hayallerimizin öteki tarafındakini. Doğudaki batılı gelin, evlendiklerinden beri bir yerlere davet ediliyordu. Her akşam bir başka evde yemekli misafirdi. Her gittiği evde pek güzel karşılanıp ağırlanıyor, bu kendilerinden olanlara benzemeyen, konuşkan, çalçene gelin herkese ayrı bir tad gibi geliyordu. Normal koşullarda, buralı gelinlerin yapmaya cesaret edemeyecekleri şeyleri o yapıyor, onlar yaptığında hiç hoş karşılanmayacak o şeyler, muhabbetle karşılık buluyordu.

Yine böyle bir akşam yemeği. Kocaman masa ev halkına yetmemiş, yere o meşhur naylon rulo serilmişti. Bu rulo upuzundu, sofradaki ihtiyaca göre açılıyordu. Çocuklar; kıdem sırasına göre de genç kadınlar yerdelerdi. Yeni gelin, hiç yerde yemedi geldiğinden beri. O nasıl olduysa, gelişinden

kıdemliydi. Sofradaki sohbet günlerdir hep aynıydı sanki, değiştirmek istedi. Başka şeyler söylemek, biraz oyalanmak. Ortaya, öylesine bir laf attı.

"Küre ısınıyormuş" dedi. "Nasıl ısınıyormuş" dedi kendi şivesiyle, masanın en yaşlısı, ev sahibinin de babası adam. Eski bir kuyumcuydu, burada böyle kat kat apartmanları vardı ve varlığı ona sonsuz bir güven veriyordu. Kocaman göbeği iskemleden yere doğru taşıyordu adeta. Gelin gülümsedi, aslında içinden daha bir güldü. "Yani işte, bu kullandığımız parfümler, suyu boşa harcamalar, yemeğin altını çok açmalar, marketlerdeki poşetler, tişörtlermizdeki baskılar, benzinler, saç tokalarımız, her şey artık küreyi ısıtıyor." Baktı, amca neticeyi merak ediyor, devam etti, ama ne devam ediş, neredeyse soluksuz, hızlı hızlı konuşarak ve adeta kapıda düşman orduları şehirde kalan son suyun peşindelermiş gibi. Adeta dünya tipik bir Amerikan uzaylı işgaline uğramış da, bunlar da son nefeslerini birbirleriyle paylaşıyorlar. "Yani, küre böyle ısınmaya devam ederse, çocuklarımız aç kalacak, büyük su savaşları çıkacak, buğday zaten bitti, ekmek sandığımız şeyler aslında bomba, bebekler çiple beslenecek, insanlar çöllerde sürünecek. Mesela Van Gölü filan kalmayacak, orası mezarlık olur herhalde, bildiğiniz çöl olacak yani. Bir sürü millet ortadan kalkacak. Sanırım bizim de neslimiz tükenir. Türkler çok israfçı çünkü" dedi ve sustu. Derin bir nefes aldı. Önündeki bardağı aldı, içindeki buzlu meyan şerbetini dudaklarına değirirken, adamın bağırmasıyla öyle bir irkildi ki, üstü başı şerbet oldu. Göbeği yere doğru sarkmakta olan amca, içeriye, gelinine doğru bağırıyordu. "Kim ısıtiy la bu küreyi?"

Mutfaktaki gelin akan suyun sesinden kayınbabasının sesini işitmiş midir bilinmez.

Somata (Acıbadem Şurubu)

Malzeme:

∂ kg. acı kuru badem

2 lt. su

2 kg. toz şeker

1 limonun suyu

Yapılışı:

Ilık suda ıslattığınız bademlerin kabuklarını soyun. Sakız gibi olana kadar bakır bir havanda dövün. Bu işlemi blendırda da yapmak mümkünse de, havandaki lezzeti vermiyor. Dövdüğünüz bademleri bir bez tülbendin içine koyup ağzını bağlayın. Derin bir kaba koyduğunuz suyun içine badem kesesini daldırıp, elinizle sıkın. Keseciğin içinden bademin lezzetinin suya geçmesi için bu işlemi birkaç defa yapın. Sonra bu suyu badem kesesi ve şekerle birlikte tencereye koyup kaynatın. Şurup kıvamına gelince limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın. Bu şerbeti hazırladıktan bir gün sonra içmenizi, bir gün müddetince de keseyi şerbetin içinde tutmanızı öneriyorum. Yazın bardağa bir parmak şurup üzerine de su ve buz ekleyerek, kışın da çay bardağına aynı miktar koyup üzerine kaynar su ekleyerek içilmesini tavsiye ederim.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Kalın bilekli kız-çocuk

Hz. Âdem hiç çocuk olmadı. Bir yetişkindi var edildiğinde. Acaba, içimizde duyduğumuz bu daim sıklet, eskiyi sürekli özlemek, hiç olmadığımız gerçek bir çocukluğun özlemi olmasın. Genetik hafızamda çocukluksuzluk varsa, demek ki neyi özlediğimi bile bilmeden özlememden normali yok. Kim bilir, çekirdekte olmayan o çocukluk, kimini de zalim ediyordur.

Kuaförde oturmuş onu seyrediyor ve bunları düşünüyorum.

Bigudi sepetini aldı kucağına. Tek tek lastikleri çeviriyor. Çevirip, aynı yerine takıyor. Hâlbuki aynı yerine takacaksa çevirmesinin ne manası var değil mi?

Anlatıyor ustası, "Anlamıyor musun?" diyor. "Bak, al kızım eline bigudiyi, daire biçiminde olan tarafına, lastiklerin daire olan tarafını, kare olan tarafına da kare kısmı geçireceksin."

"Tamam" diyor çırak kız. Alıyor eline bigudiyi, "Şimdi oldu mu?" diyor.

"Olmadı!" diyor öfkeyle usta kadın. "Olmadı."

Anlamıyor hantal küçük. Anlayamıyor. Daire ve kare arasındaki farkı bilemiyor. Televizyon seyredecek kadar vakti olmamış küçüğün de, buradakiler bilemiyor.

Sonunda vazgeçiyor usta, "Nasıl takarsan, neyi ne tarafa takarsan tak artık, fark etmiyor" diyor.

Bakıyorum, "çocuk o daha, üzülecek" diyorum içinden, devam ediyor kız, daireyi kareye kareyi daireye takmaya.

Dayak arsızı olmak gibi. Söylenince algılamıyor insan. Çok söylenince uçup gidiyor akıl. Kuafördeki kadınlar ondan bahsetmeye başlıyorlar. Sanki o orada değilmiş gibi. Necip Fazıl hikâyesindeki ölümcül hastaya benzetiyorum kızı. O işine bakıyor. Beceremediği işini, bir çocuk oyunu gibi sürdürüyor.

Bir de ablası varmış bunun. Okuma yazması hiçten yokmuş onun. Annesi de evlere temizliğe gidiyormuş. Annesi evlere temizliğe gitmeyen kadınlar onu konuşuyorlar.

"Ablanın saçını kremle" diyor usta.

Kalkıyor, aynı hantallıkla. Onu aynadan izliyorum sessizce. Televizyona bakıyor, elinde tuttuğu duştan taşan su kadının gömleğinden içeriye sızıyor. Bu zavallı kıza acıdığından sesini çıkarmıyor kadın. Belki de ondan değil, kızın televizyona baktığını fark etmediğinden. Aynayı görme şansı yok onun. Neyse ki yok. 8’inci sınıftaymış ama, okuma öğrenememiş daha. Anlatıyor ustası, "Bu da okuma öğrenecek de ben de görücem" diyor.

Dudak büküşüne bakıyorum kadının. Tezinin onaylanmasını bekliyor bizden, kızın okula devamından çok.

Kız gidememeli okula.

Giderse kuafördeki kadınlar kime bakıp dudak bükecekler.

"Gel yerleri temizle" diyor kadın. "Bu yerlerin de kılı bitmiyor ki. O ne kadar temizlese, hep aynı iş devam ediyor" diyor. Kız eline fırçayı alıyor. Kaba ellerine giydiği kaba eldivenlere bakıyorum. Onu seyrediyorlar. Bütün gözler ondayken, kaba eldivenli eliyle yerleri süpürüyor. Ellerine bakıp kalıyorum. En çok ellerinde mi bu küçük? Benzese keşke küçüğe. Benzese ve çocuk desek.

Bir hikâye hatırlatıyor bu çocuk bana. Füruzan öykülerinin birinden adeta bu kız. Eski İstanbul konaklarından birinde besleme.

Besleme kaldı mı şimdi? Beslemenin odasına gece sinsice giren beyler?

Kollarına, ellerine bakıyordu o öyküde evin hanımı. Kızın elleri, servis yapmaya uygun değildi. İncelikten yoksundu hem. Kalın bilekler, kollar.

Bakıyorum, bu kız bildiğim çocuklardan değil. İri kemikli elleri var. Hantal yürüyor. Kemikli bir çene ve burun. Çay taşıyamaz bu, olmaz. Göze hoş değil. Letafeti yok. Yazmaya da değmez adını. İncelikleri yok bu kızın.

Yerleri silmeyi çok seviyormuş bu. Ablası hiç sevmezmiş. O da bir kuaförde çalışıyormuş ama, evde oturmayı çok seviyormuş. Ev işi, yemek. Bir sevdikleri bunlarmış hem. Kemikli elleri olan küçük kız, ağzımı bir açabilsem. Çabucacık okudum ben desem. Her şeyi pek çabuk öğrendim. İnce bileklerim var hem de. Çay servisine de uygunum. Annem de temizliğe gitmez. Hepsini desem.

Hepsini dedikten sonra, ben de sabahtan akşama kadar çalışmayı hiç sevmem desem.

Evde oturmayı çok severim. Yemek yaparım bir de, bayılırım.

Güzel. Pek güzel değil mi küçük? Eğitimli kadınla senin arandaki tek fark ne biliyor musun desem bir de. Zalimlik ne fena şey.

Kuaför kadın mı daha zavallı, bu çocuk mu, bilsem.

Ablası sevmiyormuş yerleri silmeyi. Oraya buraya savrulan kılları, taraklara yapışan kirli saçları temizlemeyi hiç sevmiyormuş. Bayılıyormuş ama bu kalın bilekli hantal kız. Öyle diyormuş annesi. Annesi de temizliğe gitmeye bayılıyormuş. Zaten arka arkaya da doğurmuş. Acımamak lazımmış hem bunlara.

Saçımı yıkarken gözlerimi kapatıyorum. Bir gülüşmedir duyup, açıyorum gözlerimi. Kalın bilekli kız oynuyor. Elinde duş, kendi etrafında dönüyor. Kadınlar gülüyor. Benim kalbim acıyor. Kadınlar çok mutsuz, kalplerine alamadıkları ne kadar çok şey varsa, işte o kadar mutsuzlar. Kız saçımı yıkıyor. Yandaki kadın beni uyarıyor, "Aman dikkat et, pek sakar, ıslatmasın seni". Ben elimi gayri ihtiyari göğsüme koyuyorum, belli mi olur, belki de koruyabilirim kalbimi.

Menekşe Şerbeti

Malzeme:

Bir derin kap dolusu menekşe yaprağı (büyük cam kâselerle tam geliyor)

1 su bardağı şeker

5 su bardağı su

Yapılışı:

Menekşe yapraklarının üzerine şeker ilave edilir. Elle güzelce ovulur. Aynı şerbeti bakır havanda döverek hazırlayanlar varsa da benim tercihim elle ovmak şeklinde. Şeker iyice maviye döndükten sonra, un eleğinden bu karışımı geçirin. Altta kalan kısma suyu ilave ederek soğumaya bırakın. En az bir gün beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Atlar ve diğerleri

Menekşe şerbeti yapan ihtiyar kadınla aramda hep atlar oldu. Onun incecik parmakları vardı, menekşeleri ovalayan. Ve istiyordu ki ben de öyle olayım. Benimse taylarım vardı, biraz uğraşılınca rahvan atına dönüşen. Dedemle geçirilen zamanlar, atlara dair bir sürü şey öğretiyordu bana. Atın ayağına nal yerine takunya kesiyorsunuz. Deniz kenarına gidip, kumda yürütüyorsunuz. Ya da iki kat sürülmüş toprakta yürüyor. İki şekilde de ayakları batıyor. Bata çıka rahvan atına dönüşüyor. Güzel, ama çok güzel yürüyen, nazlı bir at oluyor.

Menekşe şerbetinin maviliğinden kaçıp, deniz kenarındaki atlara koştuğum bir gün yine. Aklımın bir yanı evde, öteki yanı da burada. O zamanlar, bizim atlarımız bağlanmıyor. Dedem su içirmeye götürmemi istiyor onları. Bir kilometre kadar aşağıda su var. Yalağa yaklaşıyorlar, usul usul su içiyorlar. Bazıları ıslık çalar hayvanlar su içsinler diye. Gerek var mı bilmem, yaz ortası, Ege sıcağı, ıslıksız da içiyorlar sularını. Sonra nasıl oluyorsa oluyor, bir tanesi hızlı adımlarla yürümeye başlıyor. Ben de ona doğru gidiyorum. Hayvan birden koşmaya başlıyor, ben de arkasından koşuyorum. Tren yoluna doğru gidiyor. Ben hızlanıyorum ve ne yapacağımı

bilmiyorum. Treni fark ediyorum. Hepsi göz açıp kapayana kadar olup bitiyor.

Artık eve dönemem sanıyorum. Trenin geçtiği tünele girip, oturuyorum. Evden kaçtım, evet, ev uzak değil ama, öyle, bu durumda eve dönemem, ben öyle sanıyorum. Gece oluyor, korkuyorum, derken elinde fenerli adamlar giriyor tünele. Babam ve dedemi görüyorum. Babam çok öfkeli, dedem kucağına alıyor beni. Sarılıyor. Parçalanmış atı görenler, benim de öldüğümü sanmışlar. Dedemin kucağında eve giderken, ilk defa bir şey oluyor. Dedemin gözyaşı benim yanaklarıma damlıyor.

Büyüdüm, atlar yok, dedem de. Menekşe şerbetim var, saate bakıyorum, gece yarısını geçeli 2 saat olmuş. Mavi menekşe şerbetimi içiyorum, bütün bunları düşünüp, Ömer Seyfettin’i anıyorum, ilk cinayet öyküsü, sanki on yaşındaki Egeli bir kız çocuğuna yazılmış. Kendime ıslık çalıyorum "karadır kaşların...", dudaklarım mavi olmuş, haydi beni kızdıralım, "mavi bıyıklı..."

Böğürtlen Şerbeti

Malzeme:

∂ kg. böğürtlen

1 su bardağı şeker

5 su bardağı su

Yapılışı:

Böğürtlenler altına bir kap konmuş olan delikli süzgüye konur. Üzerine şeker ilave edilir. (Bu şerbette pek az şeker kullanabiliriz. Ben sadece sulandıracak kadar, bir çay bardağı şekeri tercih ediyorum.) 3 saat kadar bu şekilde bekletilen böğürtlen, elimizle bastırarak süzgüden geçirilir. Altta kalan bu karışım cam sürahiye konur. Üzerine su eklenerek soğutulup, servis yapılır.

Bu şurubu blendır yardımıyla da yapmak mümkün. Şurubu buzluğa koyup tam buz tutmadan önce servis edersek, kafelerde hazırlanan buzlu karışımlar gibi bir lezzeti oluyor.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Sarayevo sevgilim...

Hikâyeler ve anılar. Anılar neden hikâye olmasınlar?

Böğürtlen, benim için kür üzümüdür. Dikenli, çalıgillerden bir bitkidir aslında. Çalılardaki dikenlerin arasında kür üzümü olur, kırmızı ya da koyu, siyaha yakın bir bordo. En çok çocuklara toplatılır. Ya da en çok çocuklar sever. Abimle birlikte çıkılan bir yürüyüşten, bir etek dolusu kür üzümüyle döndüm bir gün eve. Sanırım beş yaşlarımdaydım ve annem bir etek dolusu üzüme rağmen çok sinirlendi. Bahriye yakalı beyaz elbisemin eteğine toplamıştım namı diğer böğürtlenlerimi.

Gece herkes kür üzümü yerken, annemle babaannem, benden nasıl bir kadın olacağını konuşuyorlardı. Hafıza mı inat mı, her neyse adı, ben hiç manavdan almadım bu meyveleri. En son Bosna Hersek'te Ayvaz Dede'ye tırmanırken karşılaştım onlarla. Bu defa bir Amerikalının avucundaydılar. Adam selamun aleyküm deyip, uzattı avucundakileri. Hayalet Casper gelip kulağıma bir şeyler fısıldadı. Beyaz şile bezinden gömleğimin etek ucunu kaldırdım, içine atmasını bekledim. Durdu, gülümsedi, yaramaz bir kız

çocuğunun beyaz gömleğine kür üzümlerini bıraktı. İçimdeki çocuk, ben onu seviyorum.

Frambuaz Şerbeti

Malzeme:

∂ kg. frambuaz

1 su bardağı şeker

5 su bardağı su

Yapılışı:

Frambuaz şerbeti de böğürtlen usulüyle yapılır. Delikli süzgüye konulan frambuazların üzerine şeker konur. 3 saat bekledikten sonra elle ovalayarak süzülür. Altta kalan kısım su ilave edilerek soğutulur.

Bu şurup da buzluğa konularak, tam donmadan buzlu içecek yapılabilir. Ya da buz kalıplarına konup dondurulduktan sonra, buz parçalayıcıda kırılıp, servis edilebilir.

Frambuaz şerbeti için bir hikâye yazmak istemiyorum. Neden bir hikâye de siz yazmıyorsunuz sevgili okur? Bir bardak şerbet, gece, şehrin ışıkları yanıyor. Haydi bakın. Kaç evin içinde bir bebek doğmuştur ve geceyi dar ediyordur annesine. Kaçında cenaze vardır ya da. Ve hangi evin kaybı, hastası, gelini...

Haydi, evlerin ışıklarından dilek tutmaya. Her sönen ışık, kayan bir yıldız olsun. Her haneye, bir dua gitsin, kayan yıldızda tutulan dilen niyetine.

Neden olmasın sevgili okur, âminlerinize âmin...

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Naneli Limon Şerbeti

Bu şerbeti Sultan II. Abdülhamid pek severmiş.

Malzeme:

4 adet limon

5-6 dal taze nane

1,5 su bardağı şeker

3 su bardağı su

∂ kahve fincanı çam fıstığı

Yapılışı:

2 limon kabuklarıyla, iki limon da kabusuz olarak küp küp doğranır. Doğranmış limonlar bardakla ölçülür, genişçe bir kaba alınır. Limon kadar ölçü şeker ilave edilir. Şeker ve limon birlikte iki saat beklerler. Bundan sonra, iyice yoğrulur. İnce bir tülbente konan yoğrulmuş limonun ağzı bağlanır, suyun içine bırakılır. Bir gece dinlendirilir. Sabah içindeki kese şerbetten alınır. Kalan şeker ilave edilip, eritilir. Taze nane yaprakları eklenen şerbet, yeniden dolaba kaldırılır. Artık servise hazırdır. Servis ederken çam fıstıkları hafifçe kavrulur, her bardağa birkaç tane ilave edilir. Çok hoş, farklı bir rayihası vardır.

Not: Bu şerbette limonu fazla tutup daha fazla şerbet yapmak isterseniz, naneleri şerbette bir günden fazla tutmamanızı öneririm. Zira naneler bir günden sonra salyalanıyor, görüntü olarak hoş olmuyorlar.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Sultan II. Abdülhamid'in Çocukluk Düşleri'nden...

Beylerbeyi Sarayı'nın ünlü bir muhallebicisi var. Emin değilim aslında. Belki de ünlü değildir. Ünlü olsun ya da olmasın, onu çok seviyorum. Bu muhallebici beni o kadar çok güldürüyor ki anlatamam. Ne zaman Beylerbeyi Sarayı'na gitsem muhallebici kapıda bitiyor. Sanki ne zaman geleceğimi biliyor. Belki de haber alıyordur, ne dersiniz Sadık Efendi?

Bugün Beylerbeyi'ne gittim, daha annemle henüz buluşmuştuk ki ben muhallebicinin sesini duydum. Yanaklarını şekilden şekle sokup, çok komik sesler çıkardı.

– Bici bici muhallebiciii, diye bağırdı.

Annem evvela duymazdan geldi. Adam da sanki fark etti.

– Muhallebiii, gül gibiii, şehzademe muhallebiii...

Annem galiba en çok da adamcağızın adımı anmasından etkilendi. Kapıya gidilip bana muhallebi alınmasını emretti. Tam tatlıma kavuşuyorum derken öyle bir şey oldu ki anneciğim çok hiddetlendi. İçeriye tabağı getiren cariyenin, nasıl olduysa ayağı tökezledi. Zavallıcık tabağı elinden düşürdü. Yerler muhallebi oldu. Annem çok kızdı. Ama ben bunu annemin gözlerinden anladım. Çok hiddetlendiği vakit rengi değişiyor sanki. Yüzü de kızarıyor. Cariye tekrar tekrar af diledi. Ama artık muhallebici gitmişti.

– Arslanım, muhallebiciyi bulduralım mı, dedi annem.

O anda anneme nazlanmak istedim. Yanında daha çok kalabilmek için yaptım aslında. Muhallebici belki de saatlerce bulunamayacaktı. Ben de annemin yanında kalacaktım. Fakat çok geçmeden ikinci muhallebi tabağı geldi. Beylerbeyi Sarayı’nda muhallebi annem gibi kokuyor Sadık Efendi.

Mandalina Şerbeti

Malzeme:

15 adet kesme şeker

5 adet mandalina

5 su bardağı su

Yapılışı:

Kesme şekerleri mandalina kabuklarına sürterek, rendeler gibi mandalina renginin şekerlere geçmesini sağlayın (bu aşamada zorlanır, sabredemezseniz, rendenin ince tarafıyla tek bir sefer sürtüp, mandalinanın şekeri sürtecek kesik almasını sağlayabilirsiniz). Mandalinaya sürterek parçalanmış olan şekerleri bir kaba alıp, kabuklarını soyduğunuz mandalinaları iyice sıkın. Elde ettiğiniz mandalina suyunu şekere ilave ederek eritin. Suyu da ekleyerek soğumaya bırakın. Bu şerbeti içine çilek dilimleri ve limonla servis edebilirsiniz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Alyans

Adam sakin ol diyor kadına. Nasıl sakin olayım diye bağırıyor kadın. Ne var ne yoksa fırlatmaya başlıyor. Yatak odasını gören burada savaş çıktı zanneder. Telefon çalıyor. Açıyor, ağlamaya başlıyor. Anlaşıldı, telefondaki annesi. En ince ayrıntısına kadar anlatıyor. Alyansın nasıl kaybolduğunu, nasıl elini sıktığından cüzdanına özenle yerleştirdiğini, ama eve geldiğinde masaya bıraktığını. Ama işte şimdi bulamadıklarını. Karşıdaki anne ne kadar sakinleştirmeye çalışırsa çalışsın, duymuyor genç kadın. Hırsla anlatıyor. Zaten ne kadar şanssız olduğundan bahsediyor. Kayınvalidesinin yaşattığı hafta sonu krizinden. Zaten bu evliliğin ne kadar anlamsız olduğundan. Adam alyansı arıyor bu arada. Sanki bütün bu konuşmalar onun yanında yapılmıyor. Öyle sakin. Umursamaz diyor kadın. Dünya yansa, bu seyreder. Be adam sen de yanacaksın, olsun, bronz olucam der bu. Kadın söyleniyor. Yok, boşayacağım ben bu adamı anne. Adam sakin, elinde alyansla çıkageliyor, sehpanın üstündeki çiçek sepetinin yanındaymış diyor.

Az sonra yemekte yeniden arıyor annesini. Sorun yok annecim. Yok canım, ne oldu ki hafta sonu, kayınvalidem bal gibi, sağ olsun. Ay, anne benim kocam nasıl telaşlı bilmez misin? Allah bizi ayırmasın. Kem gözlülere fırsat vermesin...

Ekşi Nar Şurubu

Malzeme:

5-6 adet iri ekşi nar

1 su bardağı şeker

Yapılışı:

Nar genişçe bir kaba tanelenir, suyu sıkılır, taneler delikli süzgüye konarak, kalan suyun da çıkması sağlanır. Şeker ilave edilerek, eritilir. Bu şuruba içerken soğuk su eklenerek servis edilebilir. Ben şekerini bir bardaktan daha az kullanıyorum. Damak zevkinize göre arttırıp azaltabilirsiniz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Başı p, ortası g!

Bu gece pijama partisi vardı evde. Ne kadar yakın kız arkadaşı varsa hepsini topladı. Yemekte fıkralar anlattılar. Güldüler. Ama işte bir şey oldu, aklına bir şey geldi, dilinin ucuna takıldı. Ama tam da dilinin ucuna, hani çıkmaz ya dışarı, öyle işte. Hatırlarım dedi, ama olmadı, bir türlü gelmedi. Sonunda kızlara anlattı diline takılanı.

"Hani bir Ömer Seyfettin hikâyesinde vardı bu isimden. Kız dadıydı galiba orada, ya da hizmetçi. Böyle elinde ibrikle giriyordu çocuğun odasına. Hani ona abdest aldıracaktı. Ay o adı hatırlamam lazım. Başında p ortasında da g harfi var. Ay nolur hatırlayın şu ismi çatlayacağım yoksa."

Herkes düşünmeye başladı. Ama öyle bir düşünce ki, kimse başka bir şey düşünemiyor.

"Piraye mi?"

"Piraye'nin neresinde g var?"

"Peyker?"

"Ay çatlıcam, ya arkadaşlar, nolur mantıklı şeyler söyleyin. Ya kimse okumadı mı bahsettiğim hikâyeyi?"

"Hikayenin adını hatırlasan?.."

"Ay onu da hatırlayamıyorum. İşte aklımda böyle sıcacık su olan bir ibrik, bir de nedense çilli olduğunu düşündüğüm kız ve adı, ay neydi. Başı p, ortası g"

Gece bunlarla böylece devam etti. Başında p, ortasında g olan bir isim düşündüler. Dişler fırçalandı, yataklar yapıldı. Gece yarısını geçeli çok olmuştu. Yataklara girildi ve bir çığlık.

"Hatırladım"

Herkes yatağından doğruldu, ismi duymak istedi.

"Dadaruh, Dadaruh’tu kısın ismi." Herkes p ve g’ye dair söylenirken, yüzünde mutlu bir gülümsemeyle uykuya dalıyordu o.

Loğusa Şerbeti

Malzeme:

3 adet loğusa şekeri

36 adet karanfil

9 adet kabuk tarçın

4,5 çay kaşığı zencefil

24 adet karabiber

9 su bardağı su

3 tatlı kaşığı file badem

Yapılışı:

Badem haricindeki bütün malzemeyi suya koyup kaynatırız. 15 dakika kadar kaynayan malzeme tülbentten geçirilerek süzülür. Soğutulan şerbet, üzerine badem serperek servis edilir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Sıdıka

İsmi Sıdıka. Erzurum'dan bizim apartmanımıza gelin gelmişti. 18 yaşında. Apartmanın terasında sohbet ediyorduk ve o bebek bekliyordu. Bebek için heyecanlı olduğunu söyledi, ama fısıldar gibi. Tam ağzımı açtım, anneme bebeğiyle ilgili bir şeyler diyecektim ki elimi tuttu. Bebekten söz etmek ayıptı onun için. Sustum.

Aradan 1 yıl geçti. Sıdıka'nın bir kızı vardı artık. Onunla en son bir loğusa şerbetinde karşılaştık. Birlikte o şerbetten içtik. Ben loğusalara özel muamele edildiğini galiba ondan öğrendim.

Sonra, 19 yaşındaki genç anne, banyonun kapısında ölüvermiş dediler. Gidivermiş öyle. Kalp krizi geçirmiş diyenler oldu, yok elektrik çarpmış diyenler. Bilmem ki, loğusa şerbeti ikram etmişti bana, bir bunu hatırlıyorum ondan. Sesler ve yüzler silinirken, elinizle verdikleriniz kalıyor belki de sizden.

Nurcum Şerbeti

Malzeme:

∂ kg. kırmızı erik

∂ kg. kayısı

∂ kg. vişne

∂ kg. armut

10 su bardağı su, 1 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

Bütün malzeme yıkandıktan sonra büyücek bir tencereye konur. Şeker hariç hepsi 15 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra bir süzgüye alınan malzemenin iyice süzülmesi sağlanır. Elimizle sadece çekirdekleri kalacak şekilde ovalayıp, posanın büyük oranda aşağıya geçmesini sağladıktan sonra, altta kalan suya şekeri ilave edip eritiriz. Daha önce de söylediğim gibi ben çok şekerli tercih etmediğim için, şekerini az kullanıyorum. Bu şerbeti hiç şeker koymadan da yapmamız mümkün. Cam şişelerle dolaba kaldırdığımız şerbetimizi, hiç sulandırmadan sade olarak servis edebiliriz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Dostuma hediyemdir...

Bir arkadaşımı üzmüştüm, istemeden. E tabii istemeden, isteyerek üzmek nasıl şeydir ki. Boğazımdan gelen hıçkırıklarımın da, gülmelerimin de öyle çok şahidiydi ki, gülümsetmek istedim. Pastaneyi aradım, vişneli hem de frambuazlı, ama aynı zamanda muzlu ve aynı zamanda da kavunlu ve de mandalina dilimli bir pasta istedim. Bu kadar şeyin bir arada olması nasıl olur dediler. Olsun dedim, hepsi birden olsun. İki saat içinde de pastaneyle sürekli konuşup, pastanın içine sürekli bir şeyler eklettim. Sonunda pastanın ismi Nurcum pastası oldu. Ve bir de şerbet yaptım, arkadaşımla aşkımız anısına. O da pasta gibi karışık meyveli oldu, daha önce yapmadığım bir şerbet ve adı, Nurcum şerbeti.

Pastanın üzerine bir not yazılsın istedim. Notta "Gülbeşekeri affettim de" yazıyordu. Pastam gitti. Ve de şerbetim. Telefonum çaldı, "Ben

Gülbeşeker’i çok sevdim" diyordu telefondaki ses. Dost olmak güzel şeydi, dostlarım vardı.

Nurcum şerbeti, benim dostuma hediyemdir. Afiyetle...

Vişne Şurubu

Malzeme:

1 kg. vişne

1 su bardağı şeker

Yapılışı:

Vişneleri yıkayıp delikli süzgüye alıyoruz. Üzerine şekeri serpiyoruz. Şeker vişnelerin sulanmasını sağlıyor. Bir gün boyunca vişnelerin suyunun aşağıya çıkmasını bekliyor, gün boyunca ara ara elle oynanan, karıştırılan vişneler, akşam olunca süzülür. Vişnelerin suyunun tamamen alta geçmesi sağlanır. Sonra, vişne suyu ölçülür. Çıkan her bardak vişne suyuna, 1,5 katı şeker eklenir. Şekerlerin erimesi sağlanır. Eğer dipte erimeyen şeker kalmışsa kaynamaya bırakmadan, hafifçe ısıtılabilir.

Şurubumuz buzdolabında 1 yıl saklanabilir. İçerken iki parmak şurup, üzeri soğuk su alacak şekilde servis edilir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Annecim bak, havuçlarımız olmuşlar!

Ağustos ortasında deli bir yağmur. Burada sürekli yağmur yağıyor. Kemikleri ağrıyor. Sabah olalı ne kadar zaman oldu acaba, yataktan kalkmak istemiyor. Yağmurun ne kadar şiddetli yağdığını bu evin içinde bile hissetmek mümkün. Bu eski bir Macar evi. Kocasının anneannesinin eviymiş aslında. Küf kokuyordu bu ev. Artık sorunlar o kadar artmıştı ki, ne yapacağını bilmiyordu. Bu ülkeden sahiden nefret ediyordu. Hayalindeki Macaristan çok farklıydı. Türkiye’de mevsimler hep güzeldi, hep ışıltılı. Yazlar kurak ve sıcak, kışlarsa ılık ve bol yağışlıydı. Bu soğuk Doğu Avrupa ülkesinin insanları da soğuktu.

Bir Macarla evlenirken bütün ailesi karşı çıkmış, sonra herkes alışmıştı. Kızı doğduğunda aile bir kere daha hop oturup hop kalktı. Çocuğun ismi ne olacaktı? İkisinin de anneannelerinin isimlerini verdiler kızlarına. Nevhilal Rozalia.

Yatağından kalktı, bir şarkı mırıldanmaya başladı. "O bizim kavuşmalarımız a yârim mahşere kaldı." İçinden ağlamak geldi. Bu ülkeden, yağan yağmura rağmen inatla bahçede duran kocasından,

yağmurdan ve özellikle de bu ülkedeki yağmurdan nefret ediyordu. Koridor duvarında asılı aynaya baktı. Turuncu havuçlu beyaz, İspanyol paçalı pijamalarıyla öyle zavallı görünüyordu ki, işte bir gün en fazla bu kadar kötü olabilir diye düşündü. Üstelik doktor kontrolüne de gitmesi gerekiyordu bu hafta. Bir yıldır, beyninde bir pıhtı vardı, tehlike geçti, yok geri geldi deyip canını sıkıp duruyorlardı.

Taş evin içinde şöyle bir tur attı. Kocasının yumurta haşladığını fark etti. Çay da olmuştu. Bu adam ne yapıyorsa bana inat olsun diye yapıyor diye düşündü. Kızı da ıslanıyordu onun yüzünden. Evin kapısı açıldı. Önce yerleri ıpıslak eden suyu gördü, tam bağıracaktı ki, kızı annesine koştu. "Annecim bak, havuçlarımız olmuşlar. Ben çıkardım" dedi. Kadın kızına baktı, yanındaki adama. Kadının tişörtündeki havuç baskının altında atan kalbinde bir şeyler hareket etti aniden. Çamurlu minik ellerdeki havuç sabahki mesajların hepsini silip, yenilerini yazıverdi.

Macaristan çok da kötü bir ülke sayılmazdı. Hem, Doğu Avrupa bizim Karadeniz gibiydi. Yağmur çok yağıyorsa nolmuş, bereketti. Bu eski ev küf değil, tarih kokuyordu aslında, şanslıydı. Kocası da hem neden çekilmez bir adam olsundu ki, sabah o uyurken kalkıp yumurta pişiriyor, kalkıp bahçenin ilk havuçlarını toplayıp sürpriz yapıyordu. Ve güzeldi aslında hayat. Beynindeki pıhtıyı da unuttu. Küçük bir havuç, içindeki çamurları bir kalp dolusu sihre çevirmişti yine.

Camdan baktı, yağmur doluya çevirmişti.

Demirhindi Şerbeti

Malzeme:

250 gr. demirhindi

5 su bardağı su

1 kg. şeker ya da 1 su bardağı bal

Demirhindi baharatı

Yapılışı:

Demirhindi temiz bir tülbende konur, kaynamakta olan suya atılır, on dakika kaynatılır. Tülbentteki demirhindi tencereden alınarak, içine 1 kg şeker ya da bir su bardağı bal eklenir. 1-2 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır. Yine bir tülbende konan demirhindi baharatı sıcak şerbet tenceresine konur. İyice soğuduktan sonra temiz bir tülbentten süzülen şerbet birkaç saat bekletilir. Yeterince bekletilen şerbet bir kere daha sıkı dokunmuş tülbentten süzülür. Cam sürahiye kaldırılan şerbet, soğuk servis edilir.

Demirhindi şerbetinin Osmanlı'da çok tercih edilen bir içecek olduğunu aktarıyor uzmanlar. Aktarda demirhindi için 41 çeşit baharattan oluşan karışık baharat satılıyor.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Süpürge yakaruz!

Küçük bir bahçe, ama büyük. Büyük ve küçük.

Ön tarafta bir dut ağacı, güller, yaramaz bir nar olacak kadar ancak var, küçücük, arkadaysa iki sıra karalâhana. Ve aynı bahçe evin dördüncü torununun düğününe ev sahipliği yapacak, gelen gidene yemek verecek kadar da büyük.

İstanbul'da yaşayan, orada okumuş, düğünden sonra da İstanbullu hayatına devam edecek olan damat, dedesinin evinde evlenmek istemişti. Eski usul bir köy düğünü. Bu evin torunlarında sıkça görülen anneanne aşkı, bilhakkın ona da bulaşmıştı işte.

Anneanne çok telaşsız, köydeki düğün için hazırlıklarını yaptı. Ne lazımsa tamamladı. Her şeye çok titizlendi, ama kimseyi üzmeden, hatta kendisini de yormadan. Kimse bilmiyor anneannenin nasıl yorulmadığını.

Sabah onlar uyurken kalkıp hamur tutuyor, kahvaltıya tavadaki yağ kokusuyla kalkıyorlar, uykuya onun elinden yenen günün son meyveleriyle dalıyorlar. Hatta en son getirilen sütlerde uyuyor numarası yapıyor herkes. O kocaman köy evinde geçirilen hafta sonlarının yorulmaz anneannesi, dördüncü torununu evlendirirken yine aynı yorulmazı yaşıyor.

Düğün 23 Nisan'da olacaktı. Oğlanın annesi ve teyzelerini haftalar öncesinden bir telaş tutmuştu. Bir çocuk bayramı klasiği olan yağmurlu hava. Belki günde birkaç defa annelerine ya yağmur yağarsa diyorlar, ihtiyar kadın uzun küçük çiçekli emprime eteğini tutuyor eliyle, "süpürge yakaruz" diyor. Evin okumuş kızları gülüşüyorlar. Oğlanın annesi olan, hepten geriliyor. Bu günlerce böyle gidiyor. Sonunda düğün günü gelip çatıyor. Anneanne herkesten evvel ayakta. Karalâhanalar sarılmış, hamur yoğrulup ekmekler fırınlanmış. Etli yemekler çoktan ocakta. Akşamdan mayalanmış zaten yoğurtlar. Börekleri de onlar laflayıp ah vah tüh derken, ne nasıl yetişmezin derdindeyken yapıvermişti geceden.

Oğlanın teyzesi girdi annesinin yanına ilk önce. İhtiyar kadın mutfaktaydı, makamında yani. Annesinin telaşsızlığının henüz kendisine sirayet etmediğinden olacak, "Anne, millet deniz otobüsünden inmiş. Çok kalabalık geliyormuş oğlanın arkadaşları. Yetmez bu yemekler, pide falan mı yaptırsak?" diyor. Kadın hiç kızının yüzüne bakmadan, sağ elini koyuyor sarma tenceresinin üzerine. "Hiç korkma, yeter" diyor. Seslice, vakur bir ifadeyle "Bismillahirrahmanirrahim" diyor ve açıveriyor tencerenin kapağını.

Misafirler geliyor, denen oluyor, deli bir yağmur başlıyor. Sanki anneannenin suçu imiş gibi köy düğünü istemesi haşarı oğlanın, hah işte yağmur diyor evin kızları.

İhtiyar kadın kendinden emin, eski bir süpürge bulduruyor hemen, atıyor meydana, yakıyor. Duman tüttükçe, bulutlar dağılıyor.

Yağmur diniyor, yemekler yetip artıyor.

Düğün dağılırken herkes birbiriyle vedalaşıyor. Bir genç kız yaklaşıyor ihtiyar anneannenin yanına, "Teyzecim, valla sizin bu süpürge hikâyenize bayıldım, on gün sonra da benim düğünüm var, yağmurdan korkuyorum, napsam, süpürge mi yaksam ben de?" diyor. Kız anneanneye bakıp batıl inancını hoş görüyor, cehaletine veriyor bilmezliğini.

Yolcular geri dönüş yoluna revan olduklarında, yağmur yeniden bastırıyor. İhtiyar fısıldar gibi sesleniyor, "Bismillah deyin, bişeycik olmaz".

İğde Çiçeği Şerbeti

Malzeme:

Bir derin kap iğde çiçeği

2 limon

4 su bardağı şeker

5 su bardağı su

Yapılışı:

Yıldız biçiminde, papatyamsı, küçücük, keskin kokulu olan iğde çiçekleri derince bir kaba toplanır. İğde çiçeğinin dış yüzeyi sanki pırıltı tozu serpilmiş gibidir. Dokununca elinize bulaşır bu pırıltılar. Çiçekler yapraklarına ayrılır, göbek kısmı şerbette kullanılmaz. Minik yapraklar sudan geçirilir. Sıkılan limon suyuna şeker eklenir, yapraklarla birlikte iyice ovulur. Ovulan limonlu şekerli yapraklar, macun kıvamına geldikten sonra bir gün bekletilir. Daha sonra ince bir tülbentten keseye konup, ağzı sıkıca bağlanarak, iyice süzülmesi sağlanır. Soğuk olarak servis edilen bu şerbet, keskin bir kokuya sahiptir. Sulandırarak servis etmenizi öneririm. Ben bu şerbeti servis ederken, içine iki tanecik gül yaprağı da atıyorum.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Geline moral

Hikâyeler ve anılar, bilmiyorum, bu kitapta hangisi galip gelecek.

İğde benim için kadife demekti hep. Yemekten çok oynamayı sevdiğim bir meyve. Kabuğunu soyarsınız, alttan gerçek bir kadife çıkar. Çilli, elinde iğdeli kız çocuğu için akşama kadar ihtiyar sohbeti dinlemek, hayal dünyasında bambaşka şeylere yol açıyor. Zakkumdan bahsettilerdi o gün boyunca. Havana nenenin gelininin kisti varmış. Kist nedir bilmiyordum, demek ki çok kötü bir şeydi. Zakkum çiçeklerini kaynatmışlar. İçilmezmiş, onu öğrendim. Kokluyor muymuş, yıkanıyor muymuş acaba o suda, hatırlamıyorum. Sonra kisti atmış bedeni. Böyle fısıltılarla konuştular bunları. Aman ha dediler, gelin gelince hiç ses etmeyelim. Morali bozulmasın. Onun için bebeği de olmuyormuş gelinin. Elimde oynadığım iğdelere dalsam da, bütün bu konuşulanlar hala zihnimde. Gelin geldi.

Babaannem iğde şerbeti ikram etti. Ederken de Havana neneye göz kırptı. Gelinin moraline iyi gelirmiş. İçinde gül yaprakları da vardı. Bana da çay bardağında verdiler. Bütün oda iğde koktu, hatta bütün dünya. Yıllar sonra öğrendim, o gelinin çocukları filan olduktan sonra. İğde çiçeği şerbeti moral olsun diye verilirmiş. Gül yaprakları, sinirleri bozulana hoş görünüyor, iğde kokusu sarhoş ediyordu demek can sıkkınını. Hala ne zaman beyaz kanaviçe işli perdeler, yastıklar görsem, sanki bütün dünya iğde kokar. Çocukluk ne güzel hazine. Şimdi, o hazineden azar azar çıkarıyorum. Zakkum çiçeği hala kist demek benim için, zıkkım edilen hayatları, şifa veren zakkumun yanına hala yakıştıramam ben. Değişsin adları, ya zakkumun, ya zıkkımın. Pembe çiçekli zakkumlar, bir bedduaya değil, adı hep gelin kalan o ablaya aitler.

Yasemin Çiçeği Şerbeti

Malzeme:

1 derin kap yasemin çiçeği

1 limon

3 su bardağı şeker

5 su bardağı su

Yapılışı:

Yasemin çiçekleri yapraklarına ayrılır, hiç hırpalamadan sudan geçirilir. Süzülen çiçekler limon suyu ve şekerle güzelce ovulur. Ovulan yapraklar bir seyrek dokumalı tülbende konarak, suya bırakılır. Suda bir gün bekletilen çiçekler sıkılarak sudan çıkarılır. Soğumaya bırakılan şerbet, sulandırmadan da kullanılabilirse de, ben sulandırmayı tercih ediyorum.

Yasemin şerbeti sarhoş edici bir rayihaya sahiptir. Bence dertleşilen dost sohbetlerinin rahatlatıcı içeceğidir.

Yasemin Mısır'da çok sevilen bir çiçek. Mısır'a gidecek olanlara, gelirken mutlaka minicik şişelerde satılan yasemin kokularından alın derim. Parmağınızın ucuyla boynunuza dokunduracağınız bir parça yasemin, bütün dünyaya yetecektir ve her nasılsa baskın da değildir. Yasemin, tıpkı kendisi gibi, beyaz, temiz, yok oluverecek gibidir. Üzerinizdeki kokunun tam olarak nereden ve kimden yayıldığı bile belli olmuyor, güvenin.

Şerbeti de, tıpkı kendisi gibi, içerken sizi etkiliyor, sanki olduğunuz yerden çıkarıyor, ama içtikten sonra adeta tadını unutturuyor.

Afiyet olsun.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Üzüm Şırası

Malzeme:

2 kg. siyah üzüm

1 su bardağı şeker

5 su bardağı su

Yapılışı:

Yıkanıp saplarından ayrılan üzümler derin bir kaba konur. Üzümlerin üzerine bir havaneli yardımıyla vurularak, ezilmeleri sağlanır. Ezilen üzümlerin içine kaynayan su eklenir, bir gün böylece bekletilir. Ertesi gün tülbende konan üzümler iyice süzülerek, elde edilen suya şeker eklenir, eritilir. Dolaba kaldırılan şıra, soğuk olarak servis edilir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Üzüm şırası yapan kocaman adamlar

Şıra, eskilerin kocaman evlerinin, kocaman gönüllerinin işlerindendi. Gelen gidenin bir elin parmaklarınca olmadığı, kilerlerin dolu olduğu günlerin.

Ben de üzüm şırası yapılan bir güne denk gelebilmiş, şanslılardan sayıyorum kendimi. Hâlâ daha benim bildiğim bazı köylerde yapanlar var. Yaşadığım şıra merasimini hatırımda kalan haliyle aktarıyorum. Kim bilir, belki de dubleks yazlıklarımız, evlerimiz bahçede şıra yapmaya müsaade edecek kadar büyüktür. Ve kalbimiz artık daha çok misafir, daha çok torun, çoluk çocuk, büyük istiyordur.

Besim amcayı hatırlıyorum. Ben çok küçük olduğumdan mı o kocamandı, o sahiden mi devasa bir amcaydı, emin değilim. Salkımlarıyla üzümleri getirdiler. Bağdan gelmek, benim çocukluğumun ve öğleden sonra uykularımın en bilinen cümlesiydi. Bağdan geldiler, sanki onlarca insan hatırlıyorum ben ama, sadece beş kişi var şimdi zihnimde. Keletirlerde getirilen üzümleri yıkayıp tekneye yerleştirdiler. Üzüm taşınan kocaman sepetlerin adı keletirdir orada. Besim amcalar sürekli hareket ediyor, bense sorularımla onları eğlendiriyorum. Eğlendiriyorum çünkü fazla meraklı bir çocuğum ve onlara acayip gelen yorumlar yapıyorum. Bu kayıkımsı tekne acaba ıssız bir adaya düşsek bizi kurtarır mı merak ediyorum mesela.

Kurtarmazmış. Ağaç tekne suyu çeker mi, hangi ağaçtan yapıldı bu diyorum, çınar ağacı diyorlar. Bu kocaman oval bir leğeni andıran tekne çınardanmış demek. O zamanlar bilmesem de, büyüyüp de gittiğim her yerde gözüm hep çınar arayacak.

Üzümlerin üzerine üç-beş avuç toprak atıyorlar. İşte ben o anda bittim diyorum, ama yeni başlıyorlarmış. Toprak atılan bir şey nasıl içilir, bilmiyorum. Sorularıma devam ediyorum. Bu toprak özelmiş. Beyaz toprak. Beyaz değildi aslında, kremle kahverengi arası sanki. Açık kahverengiyi andırıyor. Bu toprak olmadan şıra olmazmış. Maya gibi dedi Aysen teyzem. Aysen teyzem, benim şefkat kokulum. Besim amca ve öteki iki adam, poşetlerden çıkardıkları çizmeleri giyiyorlar, üzümün üstüne çıkıp ayaklarıyla çiğnemeye başlıyorlar. Ekmek kırıklarının üstüne basmak nasıl çok kötüyse, bu da bana öyle geliyor, hem de tiksindirici. Surat asıyorum, ben bundan içmem diyorum, ikna etmeye çalışıyorlar, o çizmeler çamaşır sularıyla yıkanmışmış, tertemiz, yeni alınmışlarmış. Bütün üzümler böyle eziliyor. Sonra üzerinden iniyorlar, teknenin altındaki deliği fark ediyorum, tıpa yaptıkları bez parçasını çıkarıyorlar, şıra akmaya başlıyor alttaki kazana. Ama o kadar güzel bir renk ki bu. Sanki kopkoyu sulu boya gibi geliyor bana. Sonraki yıllarda sulu boyalar şıraya benzetilecek artık. Kazandaki şıra odun ateşinde iyice kaynatılıyor. Galiba birkaç saat kaynıyor. Kocaman tahta kepçelerle karıştırıyorlar. Köpüklerine bayılıyorum. Bakır, yayvan sinilere alıyorlar en sonunda. Burada o en başta atılan toprak dibe çöküyormuş. Kazanın üstündeki şırayı yayvan tahta kepçelerle alıyorlar. Bu kepçeler öyle büyük ki, her biri bir tencere kadarlar. Akşama kadar süren bu işin sonunda, ben en son, elma ağacındaki salıncağımda gidip geliyorum. Elimde bir bardak üzüm şırası hatırlıyorum günün sonunda. En güzel yanı da budur. İşler biter, herkes toplanır, komşular gelir, üzüm şırası içilip sohbet edilir. Bahçede, ağaçların altında, küçücük oturakların, alçak sandalyelerin üzerinde oturmuş, o kocaman adamların ettikleri muhabbetleri galiba bir daha hiçbir mecliste bulamadım. Galiba bir daha da üzüm şırası yapan kocaman adamların olduğu meclislerde de bulunamadım.

İncir Şırası

Malzeme:

Büyük bir sepet dolusu kuru incir

Bir kazan su

Yapılışı:

İncir hassas iş. Şırası daha hassas. Anladım ki bunu da anılara gömülmeden anlatmam zor. Babam bahçenin yüksekçe bir yerine çardak yaptı bize, öğle uykusu için. Çocuk evi gibi bir şey. Yerden beş basamak yüksekteydi. Altını ilaçladı, akrepten, yılandan korkumuz yüzünden. Çardağımızın tavanı defne, kavak yapraklarındandı. Ağustos ayında orada bir öğle uykusu uyunur ki sormayın. O nasıl bir koku. İşte tam öyle kokar benim çocukluğum, en çok da babam. İncirin erkeğine iğlek derler bizim orada. İğlekler toplanır ve yaz başında incecik ottan kamışlara dizilip her incir ağacının güneyine asılır. Yönleri bilemeyen bir solak için bu iş, her daim kâbustu. Ve incirler olur. Toplanır, üçe ayrılarak satılır. Aydın inciri denen o leziz meyvenin kısacık öyküsü budur. Ve ben uzun bir incir hikâyesini şimdilik saklıyorum sevgili okur. İncir mevsimi biterken, artık Eylül gelmiştir, Ege öyle güzel kokar ki, Sevgili Efendiler Efendisi'ne sevdirilen kokuya iman eder insan. İşte tam o zamanda incir şırası yapılmaya başlanır.

Bizim evimizde böyle işlerde hep çok gülünür, çok kavga edilir, çok küsülür, çok çabuk barışılır ve yine çok ama çok gülünür. Ha bir de çok ağlanır. Ağlayan çocuklar kızdırılır. Daha çok ağlatılır. Şıra dediğiniz, sinirden ağlayan çocuk olmazsa olmaz.

Efendim, bir yanda kocaman bir kazan su odun ateşinde kaynatılır. Bir sepet dolusu incir, diğer yanda iyice yıkanır. Sepet kazana rahatça girebilecek ebatta olmalıdır. Yıkanan incirler, kaynamakta olan su kazanına oturtulur. Bu arada, şırası yapılacak incirler özellikle kuş yemiş olanlarından tercih edilir. Çünkü en güzel incir onlardır. Kuşlar bizim için harika birer lezzet rehberidir. Sepetin içindeki incirler iyice kaynar. Kıvamı tutmuş, içinde incirler merhem gibi olmuş olan sepet kazandan çıkarılarak içine temiz tülbent yerleştirilmiş olan bakır bir leğene alınır. Bakır leğenin evvelce dışı çamurla sıvanmış olmalıdır. Bakır leğende iyice kaynatılan şıra sık sık tahta kaşıkla karıştırılır, üzerindeki köpük alınır. Kıvamı tuttuktan sonra, tülbent kaldırılır, üstte kalan posa atılır. Soğumaya bırakılan şıra, bir

başka kazana serilen tülbentten bir kere daha süzülür. Artık şişelere konma sırası gelmiştir. Ağzı açılmayan bu şıra bütün bir yıl boyunca içecek ihtiyacımızı karşıladığı gibi, sıkı bir demir kaynağıdır da.

Bu şıranın süzülüp uzun süre kaynatılmasından pekmez elde edilir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Koruk Şırası

Malzeme:

Salkım koruk

Su

Şeker

Yapılışı:

Yıkanan koruklar bakır kazana konularak birkaç saat kaynatılır. Kaynayan koruklar, kocaman bir bez keseye dökülür, yüksekçe bir yere asılır. Alttaki kazana suyunun iyice süzülmesi sağlanır. Bu su ancak bir gecede süzülecektir. Altta kalan koruk suyuna, pek az şeker eklenir. Ben bu şekerin ayarını okura bırakmak istiyorum. Şıranın tadını ara ara kontrol ederek ayarlayabilirsiniz. Kazandaki koruk suyu yeniden kaynatmaya başlanır. Koruk suyu, su olmaktan çıkıp bordomsu şıra kıvamına gelene kadar kaynatmaya devam edilir.

Ben bu türden şıraları kendi rayihalarıyla çok seviyorum. Eğer farklı kokular da seviyorsanız içine kabuk tarçın, karanfil gibi baharatlar da ekleyebilirsiniz.

Bu şıra da yine cam kavanozlara, şişelere konularak tercihen ışık almayacak bir yere konur. Bir yıl boyunca hava almazsa yaşar ve sulandırarak servis edilir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Kırlangıcın yavrusuna dokunulmaz!

Küçüktüm ve bütün çocuklar gibi yaradılan bütün ötekilerle en çok irtibat halinde olduğum zamanlarımdaydım. Ben ve kuzenim halamın evindeydik. Bu ev tarihi caminin arkasında, kilisenin de ön tarafında yer alıyordu. Tek katlı, kiremit, alçacık tavanlı, iki odalı bir ev. Bahçesinde her daim 30 kadar belki de daha fazla çiçek, ot, bitki çeşidi bulunur. Eski bir camiyle kilisenin yanındaki bu ev, bütün ötekilerin de ilgi odağı, kendilerine yaşam merkezi olarak seçtikleri yerdi. Artık jeopolitik konum muydu bütün börtü böceğin ilgisini çeken, yoksa bu kadar bitki türünün dayanılmaz cazibesi mi bilinmez, varlığım halacığım için bazen ciddi bir soruna dönüşürdü. Zira bendeniz karasinekten bile hazzetmez, örümcek

görünce o akşam evde uyumak istemez, bu evde yaşaması en son mümkün olanlardandım.

Bir yaz sabahı, erkenden uyandım yine. Kiremit çatının altına bir kırlangıç ailesinin gelip ev yaptığını gördüm. Meğer benden önce uyanan kuzenim de fark etmiş bu aileyi. Uğraştık, eşiğin taşına bastık, zaten alçacık bir yere yapılmış olan yuvaya ulaşmayı başardık. Ben yine korktum kuşlardan, dokunamadım. Ama kuzenim yavru kırlangıcı okşadı.

Bütün gün, büyüklerin görmediği her an, biz soluğu kırlangıçların yanında aldık. Bir Ege çocuk klasiği olan öğle uykumuza yatmıştık ki, halamın bağrışıyla kalktık. Kırlangıç yavrusunu yuvadan atmış, yavrucuk zayi olmuştu. Halam durumdan şaşkın, bizse ne olduğunu anlamaz haldeydik. Kuzenim "Sabahtan beri okşuyorduk biz o yavruyu" dedi ve ağlamaya başladı. Yavruyu aldılar, büyük sokak kapısını açıp, kuşu çıkardılar. Zannederim gömmüşlerdi.

Gece yataklarımıza girdik, halamın beyaz çarşaflardan yaptığı cibindirikler benim için birer masal eviydi. Halam da girdi cibindiriğin içine. "Bazı kuşlara dokunulmaz" dedi. "Neden?" dedim. "Çünkü anam da dokunmazdı, onun anası da dokunmazmış. Kimi hayvan başka bir kıymetlidir" dedi. Ve devam etti: "Mesela bazı yerde bazı hayvanları yemezler, vurmazlar. Bizde de kumru yiyen iflah olmaz. Kumru üzenin evi dirliği olmaz." "Neden ama?" dedim yine. "Çünkü kumrular aslında insanmışlar" dedi halam. Biz iki kardeş çocuğu dikkat kesildik. Müthiş bir şeydi bu dediği. Biz yarı inanmaz gözlerle bakarken, o anlatmaya devam etti:

"Bu kumrular iki küçük çocukmuş aslında. Bunların anaları ölmüş. Sonra babaları üvey ana getirmiş bunların başına. Üvey ana da nasıl cimriymiş. Bu çocukların yediklerini içtiklerini gözler dururmuş. Çocuklar babaları evde yokken aç kalırmış. Bir gün gene böyle açlarken, üvey analarının görmez bir anında, hayatta duran kocaman yağ tenekesinden zeytinyağı almak istemişler. Ama teneke onların boyundan büyük olduğundan, uğraşırlarken devirivermişler. Bütün yağ yerlere dökülmüş. Tam da o anda üvey ana kapıda görünmesin mi. Kim döktü bu yağı demiş kadın. Ben dökmedim demiş çocuk. Kim döktü demiş kadın tekrar, yusufcuk demiş oğlan. Yusufcuk kuşuna atmak istemiş suçu. Çok döver diye korkuyorlarmış. Kadın kapının yanından eline bir odun alıp çocuklara doğru yürümeye başlamış, kız duaya durmuş. Allahım bizi kuş yap, uçup kurtulalım bu zalim kadının elinden demiş. O anda Mevlam bunların

duasını kabul etmiş, iki kardeş kuş olup uçmuş. Kumruların dişisinin boynunda kolye gibi bir iz olur, o kızcağızın boynundaki kolyenin izidir o. Ya, işte böyle, her hayvanın çiçeğin böceğin bir huyu var, öyle dokunmak olmaz. Bakın, kırlangıçlar da yavrusuna insanoğlunun eli değdi mi yuvada koymaz artık, ölsün ister yavrusu. Sakın bir daha ellemeyin iyi mi çocum?"

Halam bütün bir kumru hikâyesini bir daha kırlangıçlara dokunmayalım diye anlatmıştı.

Bir daha kırlangıçlara hiç dokunmadım. Balkonumu kullanamaz oldum, kumrular için koliler koydum, gelip yuva yapsınlar diye. Kalbimin bir yanı inanıyor, onlar kötü bir insanın zulmünden korunan iki küçük çocuk. Sabaha karşı gerdanlarından o sesi çıkarmaya başlıyorlar. Ben ne dediklerini biliyorum. Bir Ege efsanesiyle uyanıp, onları dinliyorum.

Guguuuk guk
Kim döööktü
Yusuufcuk
O döööktü

Buğday Şırası

Malzeme:

1 su bardağı aşurelik buğday

6 su bardağı su

Yapılışı:

Buğday iyice yıkandıktan sonra üzerine 3 bardak su ilave edilir. Üzerine temiz bir tülbent örtülerek bir gün bekletilir. Ertesi gün süzülen buğdaylara, yeniden aynı miktarda su ilave edilir. Bir gün daha bekletilen buğday suyu süzülür. Kalan buğdaya yeniden su katılarak şıra elde edilir.

Buğday şırasının kanser önleyici etkisinden dolayı hazırladım ben. İçerken üzüm şırası ekliyorum. Bu haliyle daha farklı bir lezzet kazanıyor.

Bu şıra, portakal suyu ve dilim portakalla servis edildiğinde de çok lezzetli ve hoş görünümlü bir içecek oluyor.

Sade tadı bozamsı olan şıra, soğuk servis ediliyor.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Çilek Şurubu

Malzeme:

1 kg. çilek

1 kg. şeker

∂ limonun suyu

Yapılışı:

Delikli süzgüye konulan yıkanıp ayıklanmış çileklerin üzerine şekerin yarısı eklenir. Birkaç saat bekleyen çilekler (özellikle gece yatmadan önce yapılabilir bu aşama) tencereye alınarak kaynatılır. Yarım saat kaynayan çilekler süzgüye alınarak iyice süzülmeleri sağlanır. Altta kalan sıvı, kalan şeker de eklenerek yeniden kaynatılır. Yarım saat daha kaynatılan şurup, soğutularak cam kavanoza alınır.

Şurubunuzu soğutup, soğuk suyla sulandırarak servis edebileceğiniz gibi, sabah kahvaltılarında sıcak suyla karıştırarak kışın da özellikle çocuklar için güzel bir içecek hazırlayabilirsiniz.

Ben çok tatlı sevmediğim için bu şurupta şekeri yarım kilogram olarak tutuyorum. Ama misafirlerime yapacaksam 1 kilogramdan yapıyorum. Siz de tercihinize göre hazırlayabilirsiniz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Çilek Şerbeti

Malzeme:

1 kg. çilek

2 su bardağı şeker

5 su bardağı su

Yapılışı:

Çilekler geceden iyice yıkanıp ayıklandıktan sonra bir süzgüye konur, üzerine şeker ilave edilir. Sabah çilekleri elimizle iyice ovalayıp, altta kalan suyla birlikte seyrek dokumalı bir tülbende koyarak yeniden süzülmesini sağlarız. İyice süzülen çileklerin posası atılır, altta kalan çilek suyunun içine su ilave edilerek, soğumaya bırakılır.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Alnıma tayyare çarptı

Sakine Teyze, yokuşun sonundaki evin müştemilatında yaşardı. Evde oğlu, gelini ve torunları oturur, bahçenin sonundaki tek odalı müştemilat da teyzenindi. Teyze de Selanik'ten gelmişti. Bin umutla. Ne zaman gitsek, ağlayarak karşılar, ağlayarak uğurlardı. Ben onun ölmezden evvelki son zamanlarına yetiştim. Çocuktum ve bu hep ağlayan teyze renkli, başka türlü zamandan kalmış masal figürü gibi gelirdi. Teyze biz gelince yerinden kıpırdanır, kalkmaya çalışır, annem ve biz o kalkmadan yanında biter, sıra ile elini öperdik. Nedense evin gelini çok usul usul konuşan, dudağının ucuyla "anne" diyen biriydi. Varla yok arası bir şey. Bütün o usul konuşmalar, duyulmayan ses, müştemilatı ve içindekini yok etmek isteyen, ses gibi uçup gidiverecek bir şeye dönüştürecek gibiydi. Sadece bayramlarda ve biz oradayken yanına gelen torunlarına bakar, öper koklar, insanların yanında bir şey diyemeyen gelin, sadece bakışlarıyla taciz etmekle yetinirdi ihtiyar kadını.

Teyzenin her gelene anlattığı bir hikâye vardı. Alnına tayyare çarptığı o günü unutmuyordu. Şimdilerde kafeye dönüştürülen pek güzel tarihi bir bina vardır o sıcak şehirde. Teyzenin zamanında, bahçesi açık hava sineması olarak kullanılmış. Bahçeye sıra sıra tahta iskemleler dizilirmiş.

Herkes cam şişede gazoz içer, şişesini de yere bırakırmış. Fakat göç görmüş, yokluk çekmiş teyzenin canı durmazmış. O öyle anlatırdı.

"Sinemaya gittik evladım. Komşu kızlara müsaade vermezdi babaları ben yok isem. E hadi dedim götürem. Aldım ben bunları gittim. Âlem içer gazozunu atar yere. Aldım ben bunları evladım eteciğime toparladım. Bir güzel timar ettim. Şişe domatesi yaparım dedim. Mis gibi olur. İçine aspirin atarım, durur domates, kışın yenir mis gibi. Neyin kötüsü be evladım. Aman ben şişeleri toplarım, bir bakayım, o sinemanın içinden bir tayyare gelir. Ama nasıl gelir. Böyle benim üstüme üstüme. Aman dedim evladım, bu tayyare bana çarpacak, eğildim ben nasıl. Çarptı başıma az. Ziyan etmedi çok ama acı gene."

Necip Fazıl bu nesil için pek üzülür. Neler gördüler der, bir zihin bu kadar çok değişimi kaldırabilir mi hiç. Teyze de kaldıramamış. Korkuyla eğileyim derken, başını öndeki iskemleye çarpmış, alnı berelenmiş. O zaman mahallenin kızları olanlar, ben çocukken kocaman kadınlardı, teyzeye anlatırlardı ama, inanmazdı teyze. "Alnıma tayyare çarptı" der, oturduğu alçak tahta divanın yanındaki minderde oturan torunları okşar, başını kaçıran çocuğa bakar, ağlardı.

Karadut Şurubu

Malzeme:

1 kg. karadut

1,5 kg. şeker

50 gr. limon tuzu

Yapılışı:

Karadut çok hassas bir meyvedir. Yıkarken çok hırpalamadan, tek tek değil de, hepsini birden genişçe bir leğene koyarak yıkanır. Süzgüye koyup süzülmesini bekleriz. Süzülen karadutlar, üzerine şeker ilave edilerek, 3 saat kadar bekletilirler. Bu şurubun da yapımına akşamdan başlamak, bize zaman kazandıracaktır. 3 saat kadar şekerle beklemiş olan karadut, iyice yoğrulur, dolaba kaldırılıp, sabaha kadar bekletilir. Sabah ince dokumalı bir tülbentten geçirilen şurup kavanoza konularak kaldırılır. Servisi, iki parmak kadar şurup, üzeri su olacak şekilde yapılır.

Karadut şurubu bizim evimizin olmazsa olmazıydı. Kardeşimin senede birkaç defa pamukçuk çıkan ağzı, ancak karadut şurubuyla kendine gelirdi. Hâlâ daha bizim evimizde mutlaka bulunur bu şuruptan. Ağız yaraları için bir tür antiseptiktir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Beyaz dut karaduta karşı!

Ve karadut çocuk hafızamın adeta zehirlisiydi. Evde küçücük bir kutuda ipek böceği besliyorduk abimle. Öğrendiğimize göre bu hayvancıklar karadut yaprağı yemiyorlardı. Ancak evimizin yanında karadut vardı. Ve beyaz dut ağaçları evimizden bir hayli uzaktaydılar. Biz iki kardeş, bir saat kadar yürür, zeytin ağaçlarının içinden gide gide dut yapraklarına ulaşırdık. Şimdi nasıl olduğunu hatırlamadığım bir biçimde yaprakları toplar, böceklerimize verirdik. O böceklerin koza örmesi, içinde yavaş yavaş kaybolup sonra kelebek olarak çıkmaları ne başka bir canlı belgeseldi bizim için. Karadut ağaçları hala zehirli gibi gelirler bana.

Yaz Şerbeti

Malzeme:

1 büyük dilim karpuz

∂ kavun

3 şeftali

5 kayısı

3 sulu armut

Yarım çay bardağı incir pekmezi

Yapılışı:

Bütün malzemenin suyu sıkılır. Süzgüden geçirilir. İçine pekmez eklenir. Soğuduktan sonra servise hazır olan bu kolay şerbet, nane yapraklarıyla süslenebilir. İçine dilediğiniz gibi, küçük çilek, ya da kiraz tanesi da atabilirsiniz. Kırık buz eklenirse içimi daha da güzelleşecektir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Şişko Hatçe!

Küsüm küsüm küsmek,
İstiyor barışmak,
Benim bir küsüm var,
Haftaya düğünü olacak

Çocukken öteki çocukları kızdırmanın en güzel şarkılarındandı bu. Diğerleri de bize söylerlerdi. Oynanan en güzel oyunlardan biri arkadaki arsada bulunan traktör römorkuna çıkıp köşe kapmaca oynamaktı. Tabii malum, 4 tane köşe, ama çok fazla çocuk vardı. Bu oyuna katılmak için önlerden yer kapmak gerekiyordu. Sıcak bir yazdı, o göçmen mahallesinde ben, uzun uzun yalvardım anneme. Sanıyorum bir Pazar günüydü ama babam nedense evde değildi. Annem kardeşini de alırsan olur dedi. İster istemez o sıralarda 2 yaşlarında olan kardeşimi de aldım. Mısır püskülü sarı saçları, sarı kaşları, mavi gözleri, kırmızı-pembe yanaklarıyla bu kız bizim sokaktan çok turistleri andırıyordu. Ama benim için güzel bir şeydi bu hiç

hoşlanmadığım kardeşimin hiç değilse sarı olması. Artık sarı diye kızdırılan benden daha sarı bir çocuk vardı evimizde.

Hâsılı kelam, onu da aldım, römorkun üzerine zor zar çıktım. Yoldan bir sünnet alayı geçiyordu. Davul zurna çalıyor, sünnet çocuğu atın üzerinde etrafa caka satıyordu. Birden bire, römorkun dibinde biri belirdi. Hatice. Hani günlerdir karşıdan karşıya kavga ettiğimiz o Hatice. O bana sarı çıta diyordu, ben de ona Şişko Hatçe. Ve şimdi yanımdaydı. Üstelik benden büyüktü. Ve daha kötüsü ben kaçamazdım, benden bile sarı kardeşim yanımdaydı. Onu bırakamazdım, Şişko Hatçe kardeşimi boğardı, annem de beni.

Çaresiz, en sevimli halimi giyindim. Büyük bir sahtekârlıkla, "Hatice ablacığım, kardeşimi indiremiyorum da, bana yardım eder misin?" dedim. Kız bana şöyle bir baktı, göğsünde bağlı duran ellerini çözdü, "Peki, ama bir daha beni kızdırmayacaksın" dedi. "Peki, kızdırmam, söz, ama sen de bana sarı çıyan deme, lütfen" dedim. Öyle tatlı bir çocuktum ki, eminim o bile bana bayıldı. Kardeşimi kucağına alıp indirdi. Ben hiç acele etmeden, ama adım attığım her karenin hesabını yaparak usul usul yürüdüm. Kardeşimi tahta kocaman kapıdan içeriye soktum. Kendim de kapıyı ancak burnum görünecek kadar açık bırakarak bağırdım, "Şişkoooo Hatçeeee" o da bana bağırdı, "Sarı çıyaaaan"

O günden bana derin bir vicdan azabı kaldı. Bir de birdenbire seviverdiğim kardeşim. Benden bile sarı olan o kız kardeşimi, savaş meydanında bırakmadığım o gün, öylesine sevivermiştim ve hala da öylece seviyorum.

Karsambaç namı diğer Kar Helvası

Ben bu şerbeti 10 yaşlarımdayken Denizli'de içtim. Anneannem hayattaydı ve karsambaç onun şerbetiydi. Onların çocukluğunda dondurma bilinmediğinden, içecek sektörü de bu derece gelişmiş olmadığından -neyse ki- onlar kendi alternatif serinletici içeceklerini üretirlermiş. Benim anneannem 98 yaşında vefat etti. Ve bu sırada hâlâ daha kayda değer bir hastalığı yoktu. Bizden hızlı yürüyen, her birimizin işini bizden önce yapabilen bu ihtiyarın sırrı, zannederim modern yiyeceklerle tanışmamış olmasıydı.

Malzeme:

1 su bardağı pekmez ya da bal

Gül şurubu

∂ su bardağı su

1 kâse kar (ilk yağan kar olmamalı)

Yapılışı:

Pekmez, gül şurubu ve su bir kapta iyice karıştırılarak, koyu kıvamlı bir şurup elde edilir. Bu şurup kara karıştırılır, iyice ezerek karıştırılır, böylece içilir.

Karsambaç için gerekli olan kar, kışın kar kuyularına gömülüyor. Denizli'de hâlâ daha yapılan bu şerbet için, dağlardan atlarla kar getiriyorlar. Ben atlarla karın gelişine de, bu şerbetin yapılışına da şahit oldum.

Bugünkü koşullarda ve evimizde kar nasıl muhafaza edilir de, bir yaz içeceği olur bilemiyorum. Ama kışın, çok güzel bir içecek oluyor. Ve biliyorum ki, hala anlatacak masallarımız var, okunacak ninnilerimiz. Karsambaç, çocuklara çocukluğumuzu, anneannelerimizi anlatmak için harika bir fırsat. Haydi çocuklar sahici masallar dinlemeye.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Bal Şerbeti

Hz. Aîşe'den (R.Anha) rivayetle; "Efendimiz şerbetler içinde en çok bal şerbetini severdi."

Malzeme:

1 litre su

400 gr. bal

Yapılışı:

Bal ve su karıştırılır. Elde edilen şerbet, arzuya göre soğuk veya sıcak olarak servis edilir.

Not: Ben bu şerbeti Suudi komşumdan öğrendim. Onlar ağır tatlı haliyle seviyorlar. Yapılışında adet böyle imiş. Arzuya göre sulandırmak, balını az tutmak mümkündür.

Bal şerbeti Hz. Ali ve Hz. Fatıma'nın düğünlerindeki ikramdır.

Ben bal ve Hz. Fatıma'ya dair hatıralarımı rahmetli babaannemden hatırlarım. Bu eski Selanikli, Rumeli'de esen ehlibeyt sevgisinden nasibini almıştı. Eteği dibinde geçen çocukluğum birbirinden ayrı ehlibeyt hikâyeleriyle yıkandı. Hz. Fatıma annemizin düğününde ikram edilen bal şerbeti, çalınan def, çeyizi ve pek çok şey.

Rivayetin doğruluğunun olduğunu sanmıyorum. Fakat onlara kul hakkıyla anlatılan bir hikâye var imiş, o da bana anlatmış idi. Hz. Fatıma annemiz bir komşusundan iğne almış imiş ödünç olarak. Ve Hakk'a yürüyeceğine yakın günlerde, pencerenin dibindeki iğneyi oğulcuğuna vasiyet etmiş. Ne zaman iğneyi teslim etmiş, o zaman rahat bir nefes almış. Hakk'a kul haksız yürümüş.

Rivayet dediğim gibi sağlam olmasa da, eskilerin bir iğnedeki hakkı anlatmak için en sevgili bir evladın bile gösterdiği ihtimamdan yola çıkmaları ne güzeldi.

Bal ola gününüz, ne demeli...

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Sirkencübin Şerbeti

Aşık der incidenden
İncinme incidenden
Kemalde noksan imiş
İncinen incidenden
Alvarlı Efe Hazretleri

Hazma iyi gelen bu şerbet, Mevlana Hazretleri'nin tercih ettiği şerbet imiş.

Malzeme:

4 kaşık bal

4 kaşık üzüm sirkesi

4 su bardağı su

Yapılışı:

Bütün malzemeyi karıştırıp soğutalım, soğuk olarak, yemek arasında servis edelim.

Biliyorum, yukarıdaki tarif çok kolay gibi geldi. Basit gibi. Ama dedim ya başında, hazreti Pir içeceğidir bu. Sirke ve baldan müteşekkil olduğundan da adı sirkencübindir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Kadir bilir avuçlar, yamuk taneli inciler

Tekrarda hayır vardır diyerek...

Eskiler tespih severlermiş efendim. Ama öyle ellerinde çevirip, etrafa başka türlü görünmek, güçlerini göstermek için değil. Tespih ettiklerinden Hakk'ı.

Avuçlarına aldıkları tespihler, kişinin kültürüne, mali durumuna, inancına, geleneklerine göre değişirmiş. Yazın taş tespih kullanırlarmış avuçlarını serinletip, bedene ferahlık versin diye, kışınsa ahşap, aksine, ısıtsın diye.

Bazıları da inci tespih severmiş. O da inceliğinin hülasasından.

İnci tespihin ustası, itinayla incileri ortalarından deler, tespih ipine dizermiş. Bazen, binde bir, eline bir tane yamuk inci tanesi denk gelirmiş. E

inci bu, atılmaz, yamuğu da kıymetli. Artık usta ne yapar eder, bu taneyi de delmeyi de başarır, ipe onu da dizermiş. Fakat bu inci taneciği, ortasından delinecek olsa kırılacağından, azıcık üstten yahut da alttan delinirmiş.

Tespih almaya gelen müşteriler, tespihleri incelerler, şayet ellerindeki tespihte bu yamuk tane varsa, defolu der, atarlarmış bir kenara. Bu arada usta gülümsermiş, bir hal bilmezden kurtuldu diye incicik.

Efendim sonunda bir ehli kalp gelir, tespihleri inceler, bir türlü aradığını bulamayan bir adamın sıkıntısı düşermiş yüzüne. Sonunda bu yamuk taneye gelir, yüzüne bir tebessüm yayılır, "İşte burada" dermiş, "Ustam ellerine sağlık."

Böyle yamuk taneli tespihler, kadir bilir avuçlara yakışırmış. Kadir bilir avuçlar da bu yamuk incilere.

Ve o sevgili kadir bilir avuçlar, yamuk taneli inciye serhoş dane derlermiş.

Portakal Şerbeti

Malzeme:

5 adet portakal

∂ kg. şeker

Yapılışı:

Portakalların kabukları ağzı tırtıklı bir meyve bıçağıyla incecik soyulur. Kabuğun altındaki beyaz kısımların portakalda kalmasına çalışmak lazımdır. Bu şerbeti portakal kabuklarını rendeleyerek yapanlar varsa da, ben bıçakla incecik, zar gibi soymayı tercih ediyorum. Soyduğumuz portakal kabukları şekerle iyice ova ova yoğrulur. Adeta hamur haline getirilir. Daha sonra portakalların suları sıkılır. İyice ovduğumuz portakal kabukları ince bir tülbende konarak ağzı sıkıca bağlanır, portakal suyunu koyduğumuz sürahiye bırakılır. Arzu edenler, bu yoğurma sırasında malzemeye iki dal da nane ekleyerek, çok daha başka bir rayiha elde edebilirler. Bir gün bekleyen şerbetimizin içindeki kabuktan bohça çıkarılarak, soğuk olarak servis edilir. Servis sırasında yine taze nane kullanılınca, çok güzel oluyor. Portakal şerbetine bazı evlerde su da ilave edilir. Ben susuz seviyorum. Her iki biçimde de yapmak mümkün.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Hu yenge, Naciye, karanfiller ve diğerleri

İnsanların bahçeli evlerini terk edip bir apartman dairesine sığmak istediği günler benim için bile çok eski değil. Benim çocukluğumda, bahçeli, duvarlarında karanfil saksılı evler, artık pek de istenmeyen evlerdi.

Şehirler "eski şehrin" bulunduğu yerden daha uzakta bir başka yere doğru ilerliyordu. Hatta bir ilerlemeden çok, yeniden orada kuruluyordu. Bunda eski şehrin bulunduğu yerin artık yeni yollara izin vermeyen yapısı, sit alanı ilan edilmiş olmasının gelişmeye baş kaldırması sebep olsa da, artık şehir ikiye ayrılmaya başlıyordu. Ve sonraları ikiye ayrılan şehrin kendi içinde çoklu bölündüğünü görecektim. Ve o zaman doğduğum şehir, benim olmayan başka bir şeye dönüşecekti, ama henüz bundan söz etmeyeceğim.

Benim doğduğum yerde, insanların bahçeli evlerini bırakıp, apartman dairelerine sığıştıkları o yeni yerin adı ilginçtir. Ünlü bir diziden mülhem "Flamingo Yolu". Bendeniz bahçeli, iki katlı evimizden o sıralarda nasıl rahatsız olurdum anlatamam. Herkesin hayali Flamingo Yolu denen o yeni yerde, bir apartman dairesinde oturmaktı. Zaten bu eski evlerin de derdi bitmiyordu. Hem, bir çocuk için çok eğlenceli bir detay daha vardı ki, bu yeni usul evlerde kapının zili olmasıydı. Bizim bahçeli, karanfil kaplı evimizde zil yoktu. Bahçe kapısının tokmağı iptidai bir zildi demek ki. Bir de Hû seslenişi vardı. Hele bir yengemiz vardı, her seferinde "Huuuu, ev halkıııı, evde misiniiiiiz" derdi. Küçük kardeşim için o bir hu yengeydi.

Ha bir de, sabırlı annelerimizi unutmayayım. Bir bahçeye sığan mahalle dolusu çocuktuk biz. Kavga eden, barışan. Ama annelerinin birbirine darılma sebebi olmayan.

Sonra biz de bir apartman dairesine taşındık. Taşındığımız gün kendi evimizin zilini o kadar çok çalmıştım, babam tarafından iyi de bir azar işitmiştim.

Sonra, hepimiz, ülkecek apartmanlara sığıştık. Küçük, derli toplu çekirdek ailelerimiz oldu. Peyami Safa'nın tasvir ettiği gibi, yeni bir yaşam biçimiydi bu. Evlerimiz ihtiyar değildi, küf kokusu yükselmiyordu tahta aralarından.

Sonra alt katlarda oturanlar daha yukarılarda olmak istediler. Bu da başka bir detay. Evler daha da çok katlı oldu. En çok katlı evler en güzelleri. İhtiyarlar kayboldu. Çocuklar masalsız kaldı. Ninni sevmiyordu zaten genç anneler. Artık pilli beşikler vardı. Babaanneler o kocaman evlerinde kaldıklarından, çocukların virdi de yoktu bu yeni evlerde. Babaanne duaları uzaktan akıyordu uyku damlayan çocuk gözlerine.

Ve bir gece, bir mesaj atıldı yeryüzüne. Yer yerinden oynadı, otuz bin kişi ölüverdi. Bahçeli evlerin sakinleri, apartman dairelerinde, babaanne dualarından mahrum yok oldu. Hu yengeler kapıların zillerine basmadılar. Televizyonlardan günlerce enkaz haberlerini seyredip, ağladılar, dua ettiler.

Ney nedendir, hangisi hangisinin sebebi-sonucu bilmek, bildirmek bana mı kaldı.

Derdim başka benim.

Onbirinci kattaki evimin penceresinden bakıyorum. Yağmur yağıyor. Bunu açık şemsiyelerden anlayabiliyorum. Garip, on birinci kattan yağmur taneleri görünmüyor. Sesi de mi yok burada yağmurun. Hâlbuki ne kadar tırmanırsam, gerçeğe de o kadar yaklaşırım sanıyordum. Sihirli fasulyelere

sahip olmak gibi bir şey olmalıydı tırmanmak. Tırmanmak. Çıkmak. Bir apartman dairesindeyim. Buradan yağmur görünmüyor, ama yağdığı malum. Yükseldikçe, malumatım artıyor, dokunamadığım bir sürü detay.

Cam kenarında bir fesleğenimiz var. Neyse ki o var. O bana hala, bu kadar yukarılara tırmanmadan önceki günlerimi hatırlatıyor. Dedemin hayatta olduğu, duvardaki teneke kutularda karanfillerin olduğu bahçeli evimizi. Komşuları. Ve Naciye'yi. Naciye de kim mi? O bizim komşunun süt arayan komşulara işaret ettiği. Kanıp gelenler oluyordu ama. Bizim Naciye'nin sütü bol diyordu. Yeni doğum yaptı.

Öyleydi, Naciye yeni doğum yapmış, kahverengi, çok güzel bir tayı olmuştu.

Yukarıdaki evimden akan yola bakıyorum. Latife latif yaraşır derler. Latife sever komşularımızın, nasıl olup da çatık kaşlı şehirlilere dönüştüklerin hikâyesini yazmak istiyordum. Ama yoruldum bile. Bir de özledim. Şimdi, oturup onlara dua vakti. Ne güzel komşularımızdınız siz. Ve karanfiller, hemi de fesleğenler şahitlikleriniz ötede şefaatçimiz olsun.

Şeftali Şerbeti

Malzeme:

3 kg. şeftali

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

1 limonun suyu

Yapılışı:

Şeftalileri soyup dilimliyoruz. Dikkat etmek lazım, şeftali dilimleyip koymaktan çok yediren bir meyve, şerbet için şeftaliniz kalmayabilir. Derin bir cam kâseye dilimlediğimiz şeftalilerin üzerine bir bardak şekerimizi ve limon suyumuzu ilave edip, ağzını kapatarak dolaba kaldırıyoruz. Bu işi akşamdan yaparsak sonuç çok daha güzel olur. Sabaha suyunu bırakmış ve yumuşamış olan şeftalilerimizi çıkarıp elimizle bir güzel yoğuruyoruz. Suyumuzun içine kalan şekeri ilave edip, eritiyor, sonrasında da elimizle güzelce yoğurup ezdiğimiz şeftalilerimizi ekliyoruz. Bu şerbet bu haliyle de içime hazırsa da, süzmekte yarar var. Bu defa tülbentten değil de, delikli makarna süzgüsü yardımıyla süzebiliriz. Şerbetimizi soğuk servis ediyoruz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Yusuf amcanın elleri

Benim için şeftali, Naciye isimli bir atı olan rahmetli Yusuf amca ile özdeştir. Yeterince mızmız, mariz bir çocuk olan ben, hem oyunlara katılmak ister, hem de rahatım kaçmasın isterdim. Koşmak ama terlememek, çamura elimi sokmak ama annemin ısrarla giydirdiği beyaz renkteki elbisemin etekliğine zeval getirmemek...

E olmazdı tabii. Her oyunda üstüm başım çamur olur, annem kızar, ben yüzümü asar, ağlardım hatta. Rahmetli Yusuf amca, hayatımda yediğim en güzel şeftalilerin üreticisidir. Hatta öyledir ki, manavdan alınmış bir şeftali, benim nazarımda fabrikasyondur. Plastik addederim onları, ne fena. Hala daha Yusuf amca şeftalisine ulaşana kadar yemiyorum yaşadığım şehirde. Ve şükürler olsun ki, eski dostlar hala şeftali yolluyorlar kargo kutularında.

Yusuf amca kırmızı doç (yani Dodge) kamyonetiyle gelir, yılın ilk şeftalilerini kirli tozlu avucunda bana verirdi. "Hadi bre, sen bir kere daha ağla Yusuf amcan için" derdi. Ağlamakla beni özdeşleştiren bu amcaya bir yandan küser, ama çocukluk bu ya, şeftalilerin dayanılmaz cazibesine kanardım. Benim şeftalilerim ortağı yine rahmetli olmuş Hüseyin amca olurdu. O eski, daracık yol üzerinde yan yana dizili eski göçmen evlerinin ihtiyarcıkları, çocukların yakın dostlarıydı o zamanlar. Hüseyin amca hikâyeler anlatır, o hasta, iki büklüm haliyle insanları güldürürdü. Yerden 50 cm yükseklikteki balkon, benim için çikolata, gofret, annemden saklı yenen dondurma demekti.

Şeftali yemeyi özlüyorum. Yanımızdaki manavda satılıyor biliyorum. Ben Yusuf amcanın şeftali tozuna bulaşmış ellerini özlüyorum, biliyorum.

Sünnet Şerbeti

Malzeme:

2,5 su bardağı su

2,5 su bardağı süt

∂ su bardağı şeker

10 damla gül suyu

Çam fıstığı (künerdir adı Ege'de)

Yapılışı:

Su, süt ve şeker karıştırılıp, şekerin iyice erimesi sağlanır. Üzerine gül suyu ilave edilir. Soğutulur. Servis edilirken bardakların üzerine fıstıklar atılır.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

İbni Melek destanı

Bu şerbet İzmir'in Tire ilçesinde sünnet törenlerinde misafirlere ikram edilmektedir. İbni Melek Kütüphanesi'yle meşhur bu ilçenin Mevlitli sünnetlerinde, özellikle süt şerbeti ikram edilir. Yörede süt şerbetinin unutulmamış olması, hâlâ hatırını sayıyor olmaları, belki de içeride İbni Melek'ten kalma bir halin olmasındandır. Ki, her Salı kurulan ilçe pazarının bir diğer geleneği de, pazarın dualarla açılıyor olmasıdır. Köylerden gelen sebze satan kadınlar, Salı duasını bekler, imam duayı eder, âminler yükselir ve alışveriş başlar.

İbni Melek, Aydınoğulları döneminin ünlü hocasıdır. Efendimiz'e aşkı öyle büyüktür ki, yüzyıllarca medreselerde ders kitabı olarak okutulan tefsir kitaplarına, hep M harfi ile başladığı bilinir.

En garip olanı da şöyle anlatılır: Rivayet odur ki, padişah vergilerde ağır bir artırıma gitmiştir. Tire halkı bu vergileri ödemek istemez, zira o güce sahip değillerdir. Halk ayaklanacaktır. İbni Melek bakar ki, isyan çıkacak, Anadolu her yandan isyan bayrağını açıyor, bir çare düşünür. Zira isyan eden halkın üzerine padişah ordu yollayacak, yüzlerce insan ölecektir. İbni Melek yedi yıl boyunca halkın vergilerini tek başına öder. En sonunda serveti tükenir, saraya durumu arz eder, hal anlaşılır, yola koyulur.

Aydınoğulları ve Osmanlı şehzadelerine hocalık etmiş olan bu âlim Tire için hâlâ daha bir canlı destandır. Esnaf, adeta geçen yıl kendi vergilerini üstlenmiş gibi anlatırlar âlimlerini. Hâlâ çocuğundan ihtiyarına herkes, büyük bir sevgi besler ona.

Ve söylemeden geçemeyeceğim, Tire'de büyük parkın içinde ihtiyarlar çocukluğumuzun camebe, meşe denilen o camdan minik top oyununu oynamaya devam ederler. Tarihin büyük Yahudi yerleşim birimlerinden biri de olan Tire, bir yanda süt şerbeti içen, bir yanda Yahudilerden yadigâr oyunlarını yaşatan, Sultan Melek dedikleri âlimlerine Fatihalar yollayan bir yerdir.

Neydi, Türkiye mozaiği mi?

Ayva Şerbeti

Malzeme:

2 adet ayva

4 adet karanfil

5 su bardağı su

Yapılışı:

Ayvaları soyalım. İçlerinin çekirdeklerini ayıklayalım. Ama ne çekirdekleri, ne de kabukları atmayalım. Eğer bulabilirsek, ayvaları marketten almamış da dalından koparmışsak, iki tane de ayva yaprağını muhafaza edelim. Soyup temizlediğimiz ayvaları dilimleyerek, suyla birlikte kaynamaya bırakalım. Kaynayan ayvalara çekirdekleri de ekleyelim. 20 dakika kadar kaynayan ayvalara en son kabukları, karanfilleri ve ayva yapraklarını da ekleyerek 10 dakika daha kaynatalım. İnce süzgüye aldığımız ayvaları süzelim. Soğuk olarak servis edeceğimiz bu şerbetin üzerine ben nar taneleri ve çam fıstıkları atıyorum servis ederken, çok renkli, hoş oluyor. Ayva çekirdekleri farklı bir kızıllık katıyor şerbetimize, nar tanecikleriyle de, güzelleşiyor görüntü. Biz bu şerbeti ılıkken, öksürmeye başladığımızda içerdik. Bizim çocukluğumuz öksürük şurubu niyetine, ayva şerbetiyle geçmiştir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Zambak kokulu kuzenler

Benim sevgili şehrimin insanları ağır ve sinirsizdir. Trafikte öfkelenmezler. İnsanlar sokaklarda yavaş yavaş yürürler. Yaz ve kış böyledir bu. Yağmurda koşanları göremezsiniz. Sıcakta telaş edenleri de. Zaman uzar da uzar benim şehrimde.

Yarının değil, üç gün sonranın yemeği bile konuşulur, bugün oturulan öğle sofrasında. Yemek öyle keyif verici bir şeydir, insanlar bunu o kadar severler ki, her yemek, diğerinin planlanmasıyla geçer. Sofralar hep misafirlidir. Yemeğe sürekli birileri davet edilir. Hep bir telefon trafiği vardır. Hadi bize gelin, ay yok olmaz, bizde yaprak sarma var siz bize gelin. Sonunda kime gidiliyorsa artık, diğer tencere de kapılır, koşulur.

Benim şehrimde bütün balkonlar çiçeklidir. Balkonsuz pencereler bile çiçek açar. Her evde, illa ki karanfil.

Benim şehrim karanfil kokar. Karanfiller ve fesleğenler.

Bu en sıcak, en telaşsız, pek hoşgörülü, deniz kokulu şehrimin sıcağından bahçelere kaçılır. Biz de kaçardık. Sabahın en köründe hem de. Güneş doğarken çıkardık yola, hem de yürüyerek.

Kocaman, uzun bir bahçe yolu. Kilometrelerce devam ediyor. Şehir merkezinden başlıyorsunuz yürümeye, bahçeye varana kadar hep yokuş çıkıyorsunuz.

O ve ben, tepelerin arasından doğan güneşe doğru koşmaya başlardık. Ev halkını geçer, yokuşun bir yerinde nefes nefese arkadan gelenleri beklerdik. Maksat, sizden önce ne kadar yol aldık demek.

Bütün yaramazlıkları birlikte yaptık. Dedemin odasındaki çalar saati kurup, onu kızdırdık. Sonra bahçedeki odunları taşırken de birlikte hile yaptık. Ben okuldan geldiğimde olan biteni ilk önce hep ona anlattım. Bayramlıklarımı benden önce o giydi. Uykuya dalmasını bekleyip onun karnına tekme atabilen de bendim. Ve mideme dirsek vuran ben uyurken, yine o.

Karanfiller ve fesleğenler ve zambaklar kokan bir bahçenin, iki kızı olduk. Kocaman evlerde büyüyen iki çocuk. İkimiz de bugün biliyoruz, kocaman evler, metrekaresi büyük olanlar değil, içinde büyüklerin yaşadığı, pek çok misafirin gidip geldiği, çok yaşayanı olan evlerdir.

Kocaman evdeki iki çocuktuk biz.

Elveda Rumeli dizisinde Vahide ölüyordu. Ve ben ağlıyordum. Yatakta sohbet edip, taklitler yapıp kıkırdayan kardeşleri izledim dizide. Vahide ölürken o sahneler geçiyordu aklından.

Ağlarken birlikte çocuk olduğum, en çok kavga ettiğim, en çok tekmelediğim kardeşim geldi aklıma. Sanki ölen oydu, ya da ben. Aklımdan hepsi geçti. Onun çeyizlerinin gideceği gün, birlikte bakkala gidişimiz. Havadaki sıcak. İncir ağaçlarından çıkan kokunun, kuru otlara karışması. O sıklet hali. Birlikte, taş yolda ağır ağır yürüyüp bakkala gidip, sakız alışımız. Faldan çıkan dikkatli olma yazısı. Onun gidişine dayanamayıp, çeyizleri giden sevgili kardeşime "Evlenme, kalbimde hiç iyi hisler yok" saçmalıklarım. Elimi tutması, "Seni seviyorum" deyişi. Çeyizin gidişi. Onun büyümüş, benimse liseli olmam.

Biz, iki kardeş çocuğuyduk onunla. Kuzen. Kocaman evlerde kuzen olunmaz, kardeşler olur. İkişerli gruplar halinde kardeşleşilir.

Ve ben, kocaman evlerde, kocaman kocaman ihtiyarlarla büyüsün istiyorum ülkemin çocukları. Sahici kardeşlere dönüşmelerini diliyorum. Eşleşsinler istiyorum ikişer üçer. Öteki kuzenlerden saklı, fısır fısır konuşsunlar. Sırları olsun. Diğer kuzenleri konuşsunlar, onların gizlilerini, ama birbirlerinin sırlarını, bütün diğerleri öğrenemesin iki cihanda.

Bütün kuzenler, komşu kızları, hepsi kocaman kocaman evlerde, kocaman ihtiyarlarla yaşasınlar istiyorum ben. Karanfil kokularını duysunlar. Evin saçağına yuva yapan kırlangıç yavrusuna dokunmamayı öğrensinler. Dokunulan kanarya, atar yavrusunu sonra, hepsini bilsinler.

Kırlangıçlara merhamet etsinler hepsi. Kırk dörder ölümler olmasın. Koca koca kadınlar olmuş kuzenler, dünyanın öteki ucundan arayıp, "Senin yanın en huzurlu yerim" desin yine.

Kocaman evlerin, sevgili dedelerin torunlarıyız biz. Hüma nerede diye arayanlar, evlerine baksınlar. Kafdağı orası.

Zencefilli Limon Şerbeti

Malzeme:

5 adet limon

4-5 dal taze nane

1 yemek kaşığı bal (isteğe göre arttırılabilir)

1 silme çay kaşığı zencefil, 5 su bardağı su

Yapılışı:

İyice yıkanmış limonların kabukları soyulur. Limon kabukları, nane ve bal blender'den geçirilir. 5 adet limon suyu, 1 silme çay kaşığı zencefil ilave olunur. Karışım tülbentten geçirilerek süzülür. 5 su bardağı su eklenir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Şerbetin sonu!

El el ebildek, ebildeğin yarısı, yağlı koyun derisi, algıda balgıda, ver elini çaaaal-gııı-daaaa

Çıktım erik dalına, bastım mermer yoluna, on deve gördüm, birisine bindim, ablama gittim, ablam pilav pişirmiş pişirmiş, içine sıçan düşürmüş düşürmüş, vallahi yemem, billahi yemem, o dolaptan ne çıkar ne çıkar, al yanaklı kıız çıı-kaaar.

Büyük evler demiştim hani, hep de diyorum ya onları zaten. O evlerde hep birlikte toplanmak güzeldir de, çocuklar işte. Olsunlar, varlıklarına hamd eder bütün anne babalar ama, bir süre sonra sıkılır çocuklar. Hatta birbirlerine girerler. İşte böyle durumlarda bir ihtiyar çıkar. Bu oyun ihtiyarların tekelindedir. Çocuklara şöyle bir seslenirler, "Haydi bakalım, serin ellerinizi yere, oyun oynayalım sizinle". Çocuklar bir büyüğün oyun davetinden pek memnun, ellerini yere koyarlar. Bu oyun iki yaşından, 10 yaşına hadi abartalım, 12'lere kadar devam eder. Küçücük eller dizilir halının üzerine. Her hece bir ele denk gelir. Tekerlemenin bittiği hecedeki el önce diğer yüzünü çevirir elinin. İkinci defada o el oyundan çıkar, yani kurtulmuş olur. Yerde kalan son el, cezaya kalır. Ceza da artık, bir hayvan taklidi yapması mı olur, komiklik bulması olur, buna da çocuklar karar verir.

Bu kadar şeyi neden anlattım ben? Şerbetlerin sonuna geldik, baktım, sanki elim yerde kaldı, napalım, buradan da hoşaflara geçip, o tariflerle devam etmek olsun ebeliğim.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Hoşaflar

Elma Hoşafı

Malzeme:

1 kg. elma

2 su bardağı su

2 su bardağı şeker

4 tane karanfil

1 tane limon

Yapılışı:

Kabuklarını soyduğumuz elmaların çekirdek ve saplarını ayıklayıp göz zevkimize göre dilimleyelim. Dilimlediğimiz elmaları kaynatalım. Kaynayan elmaları, yine damak tadımıza göre piştiklerinde kevgir yardımıyla çıkarıp kâselere alalım. Ben meyvelerin çok pişmiş tadlarındansa, daha sert kalmasını seviyorum. Arzu edenler, daha çok kaynatabilirler. Tenceremizde kalan şerbetimize şeker, karanfil ve limon suyunu ilave ederek bir on dakika daha kaynatalım. Kaynayan şerbetleri, kâselere eşit şekilde dökerek soğumaya bırakalım. Her kâseye, kâğıt gibi incecik kestiğimiz limon dilimleri koyarak servis edebiliriz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Kayısı Hoşafı

Malzeme:

∂ kg. taze kayısı

2 su bardağı su

1 su bardağı şeker

∂ su bardağı tuzsuz badem

Yapılışı:

Kayısıları ortalarından bölüp, çekirdeklerini çıkaralım. Dilersek kayısıları yarım kayısılar halinde, dilersek minik dilimler haline getirerek üzerine şekeri dökelim. Suyunu salması için 3 saat kadar bekletelim. Suyunu salmış olan kayısıları kaynamak üzere tencereye koyalım. Kayısı çok çabuk erir. Kaynamaya başladıktan 15 dakika sonra ateşten indirip kâselere koyalım.

Tuzsuz bademleri suyla ıslatarak kabuklarının çıkmasını sağlayalım. Elimizle, ya da bir bakır havanda sadece birkaç yerinden kırılacak kadar parçalarız. Bunları da kâselere ekleyip soğutarak servis edebilirsiniz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Armut Hoşafı

Malzeme:

5 adet armut

1 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

2 adet karanfil

1 adet kabuk tarçın

Yapılışı:

Armutların kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkardıktan sonra dilediğimiz biçimde dilimleyerek, üzerine bir bardak şekeri ilave edelim. 2 saat kadar beklettiğimiz armutlarımızı tencereye alıp hafif bir ateşte bırakalım. Armutların tabanı karamelize olmaya başlarken suyu ekleyelim. Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika daha ağır ateşte pişirmeye devam edelim. Ateşten almadan 2 dakika evvel karanfilleri ekleyelim.

Kâselere aldığımız hoşaflarımıza, elimizle böldüğümüz kabuk tarçını pay edelim. Tarçınların bir parmak ucundan minik olmamasına dikkat edelim. Kâselere aldığımız hoşaflarımızı soğuk servis etmemiz gerekiyor. Kompostolar soğurken, karanfilleri içinden alırsak daha başarılı bir sonuç elde ederiz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Ayva Hoşafı

Malzeme:

2 adet ayva

1 su bardağı şeker

4 adet karanfil

1 adet kabuk tarçın

1 adet iri nar

Yapılışı:

Soyduğumuz ayvaları isteğimize göre dilimlere ayıralım. Ben ayva kompostosu yaparken, sert bir meyve olduğu için şekillendirirken daha farklı yenilikler deniyorum. Kurabiye şekillendirmek için kullandığım kesicilerimi ayva kompostosunda da rahatlıkla kullanıyorum. Özellikle meyve sevmeyen, bu türden yemekleri yemekte sorun çıkarabilen çocuklar için farklı şekillerde çalışılabilir. Kalp, yıldız, çocuk, çiçek ve pek çok motif imkânı sunan kalıplar var, bunların çelikten yapılmış olanları, ayva için çok idealler. Çocuklar tabaklarında motif yakalama yarışına girip, severek yiyorlar bu hoşafı. Özellikle kış aylarında, boğazından yakınan, öksüren çocuklar için çok güzel bir çözüm yolu olabiliyor.

Ayva dilimlerimizi üzerini iki kat geçecek kadar suya koyarak, kaynamaya bırakalım. 15 dakika pişen ayvalarımızı tencereden alarak, şekeri kaynamakta olan suya ekleyelim. Şerbetimizin birkaç dakika kaynamasını bekledikten sonra, ayva dilimlerimizi yeniden şerbetimize boşaltalım. 10 dakika daha şerbetle birlikte pişirilen ayvalar ocaktan alınmadan 2 dakika evvel tarçın ve karanfiller eklenir. Ben tarçınımı ortadan ikiye ya da dörde bölerek, her tabağa bir parça kabuk tarçın gelecek şekilde ayarlıyorum. Kâselerde böyle bir görünüm isteyen hanımefendiler, bu biçimde de hazırlayabilirler. Kâselere alırken karanfilleri alıp, üzerine nar taneleri ilave ettiğimiz ayva kompostomuz artık yemeye hazırdır. Soğuk, ya da ılık servis edilebilir. Bu komposto özellikle sahurda, erişte denilen ev makarnasının yanında pek güzel bir eşlik edicidir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Çilek Hoşafı

Malzeme:

500 gr. çilek

1 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Yapılışı:

Çileklerimizi güzelce yıkayarak, iriliklerine göre keselim. Ben çilek kompostosu yaparken, konuklarım için yapıyorsam, misafirimin çileği bütün olarak kaşığında görmek istemeyebileceğini hesap ederek kesmeyi, yalnızsam bütün tutmayı tercih ediyorum. Çilekleri keserken boydan kesersek, yine çilek şeklini muhafaza ederek, hoş bir görünüme sahip oluyor. Çileklerimizi hazırlamaya başlarken, ocağa şeker ve suyu koyarak kaynatmaya başlamanızı öneriyorum. Zira çilek çok hassas bir meyve olduğu için yıkar yıkamaz işlemden geçirilen çilekli tatlılar, çok daha leziz oluyorlar. Kaynamakta olan şerbetimizin içine çilekleri ilave ederek, ancak 5 dakika kaynatıp, ocaktan indiriyoruz. Çilek kompostosu tek başına o kadar lezzetli oluyor, öyle çarpıcı bir renge ve kokuya sahip ki ben içinde herhangi bir rayihaya daha gerek duymuyorum. Soğuk olarak servis ettiğimiz çilek kompostosu, yemekten sonra çaya gelen misafirlerimize, böreklerle ikram edilebilecek, çayın alternatifi olabilen, çok güzel bir yiyecek.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Kara Üzüm Hoşafı

Malzeme:

1 kg. siyah tatlı üzüm

3 su bardağı su

1 su bardağı şeker

Yapılışı:

Ben siyah üzümden hoşaf yaparken, çok az şeker kullanmayı, hatta hiç koymamayı tercih ediyorum. Üzümleri yıkayalım. Yıkanmış üzümleri suya koyarak kaynatalım. Kaynamakta olan üzümlere şekeri ilave edelim. Ara ara karıştırıp, üzerinin köpüklerini alarak 15 dakika pişirelim. 15 dakika sonra servis edelim. Bu şerbet kendisine has koyu kırmızı, bordomsu bir renk salıyor suya. Kendi tadı, kokusu ve rengiyle şahane bir görünümü oluyor. Ben yine börek ve pilavlarla öneriyorum. Eğer et yemeklerine düşkün, ama verdiği ağırlıktan muzdaripseniz, bu mayhoş içecek etlerle de pek yakışıyor sofralara.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Portakal Hoşafı

Benim gibi Egeliler, hele eski sokaklarını bilenler, oralarda yaşamışlar için portakal ve turunç çok başka bir anlam taşır. Bizler o kokunun esiri olabiliriz. Zira bizlerin çocukluğunda yenen portakalların kabukları çöpe atılmaz, atmanın bereketi yok edeceğine inanan o son nesil ihtiyarlar kabukları temiz mandallarla, temiz iplere asıp kuruturlardı. Daha sonra hoşafını ve reçelini yapmak üzere... Sırf portakal kabuğu asıp kurutmak için ayrı bir çamaşır ipi ve mandalı olurdu evlerin bahçelerinde. Fareli köy için kaval gibidir benim hayatımda portakal. Çiğ olarak yemekten çok, şerbet, komposto ve hele de reçeli, lokmamdan kalbime uzanan bambaşka bir rayihadır portakal. Sevgili okur, ben şimdi size bir hoşaf tarifinde, kokulara yolculuğa çıkmayı öneriyorum. Hem, koku değil miydi Efendim'e sevdirilen üç şeyden biri olan. Ve başlamalı artık tarife. Hoşaflarda anı ve hikâyeyle yormayacaktım okurumu, söz vermiştim.

Malzeme:

10 adet portakal

1 su bardağı şeker

2 su bardağı su, 1 adet portakalın suyu

Yapılışı:

Portakalların kabuklarını çok incecik, zar gibi soyun. 1 adet portakalı, suyunu sıkmak için kenara ayırın. Soyduğunuz portakalın üzerinde kalmış olan beyaz kısmı tamamen temizleyin. Portakalları dilediğiniz şekilde dilimlere ayırın. Enine kesilen portakallar daha sonra bir bıçak yardımına ihtiyaç duyarsa da, doğrusu çok da hoş görünüyor. Artık orası size kalmış. Şeker ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayan suyun içine portakallarınızı ve sıktığınız portakal suyunu ilave edin. 10 dakika pişirin. Bir iğne iplik yardımıyla portakal kabuklarına şekiller vererek, iple tutturun. Kaynamakta olan kompostonuza bu kabukları da ilave edin. 3 dakika daha bu şekilde pişmiş olan portakal kompostonuzu soğuk olarak servis edin.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Zerdali Hoşafı

Malzeme:

3 su bardağı su

1 kg. taze zerdali

1 su bardağı şeker

Yapılışı:

Üç bardak suyu tencereye koyarak kaynatıyoruz. Kaynamış olan suyu ocaktan alıp, zerdalileri ince uçlu bir bıçakla, görünmeyecek şekilde deliyoruz. Deldiğimiz zerdalimizi kaynar suyun içine bırakıyoruz. Soğuyana kadar sıcak suda kalan zerdalilerimizi çıkarıp, suya şekeri de ilave ederek şerbet olması için kaynatıyoruz. Zerdalilerimizi yeniden kaynayan şerbete koyup, 3 dakika daha kaynatarak kâselere koyup soğumaya bırakıyoruz. Zerdali hoşafının üzerine soğuduktan sonra ikişer tane kiraz-vişne atabiliriz. Bu şekilde servis edilen zerdali kompostosu çok güzel görünüyor.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Bademli Şeftali Hoşafı

Malzeme:

4 irice sert şeftali

1 su bardağı tuzsuz badem

5 su bardağı su

1 su bardağı şeker

Yapılışı:

Şeftalileri soyup, dilimlere ayıralım. Şeftalileri de ayvalarımızda olduğu gibi kurabiye şekillendiriciyle kesebiliriz. Yalnız kenarlarının belirgin olması, kolay eriyen şeftalide şeklin kaybolmaması için daha doğru bir tercih olacaktır.

Akşamdan suya yatırdığımız bademlerimizi elimizle birkaç parçaya bölelim. Su ve şekeri karıştırıp, kaynamaya koyalım. Kaynayan şerbetin içine evvela bademleri, 5 dakika sonra da dilimlenmiş şeftalilerimizi atarak pişmeye bırakalım. Şeftali çok çabuk dağılan bir meyve olduğundan ateşte fazla tutmamaya özen gösterelim. En fazla 7-8 dakikada ocaktan aldığımız şeftali hoşafımızı kâselere pay edelim. Soğuyan kompostomuz, yazın şerbet gibi de ikram edilebilen, dondurma gibi hoş yenilen bir tatlıdır aslında.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Vişne Hoşafı

İşte benim özel meyvelerimden birisi daha. Biliyorum sevgili okur, artık anılardan bahsetmeyeceğim demiştim. Ama dil durmuyor. Vişne kompostosu içmek, benim için vişne ağacının üzerinde kitap okumaktır. Ağaca itinayla tırmanılır demeyeceğim. Ağaca paldır küldür tırmanılır. İniş itinayla yapılır ama. Her tırmanıştan önce, kısa bir an duraklanır. Durup, inişteki sıkıntı düşünülürse de, o kısacık an işitilmez, ve ağacın üzerinde alınır soluk. Kitap açılır. Orada hayatın en güzel okumaları yapılır. Kendimi pek çok zaman Çalıkuşu Feride gibi hissetmişimdir o vişne ağacının üzerinde. Büyüdük, vişne ağacının kocaman dalına kurulan salıncak kavgasına tutuşuyoruz artık, ailenin çocuklarıyla. Biliyorum, aramızda 25'er yaş var onlarla ama, naçar, o ağaç önce bizimdi. Onlar sonradan geldiler, buna dayanmalılar.

Malzeme:

1 kg. vişne

5 su bardağı su

2 su bardağı şeker, ∂ limonun suyu

Yapılışı:

Evet efendim, ağaçtan topladığınızı farzetmemin çok hoşuma gittiği vişnelerinizi alıp, saplarını koparın lütfen. Tencereye koyduğumuz vişnelere su, şeker ve limon suyunu ilave edip kaynatmaya başlayalım. Çok köpürmüyor aslında vişne, eğer olursa da, köpüğünü alıverin. 20 dakika kadar kaynattığımız vişneleri ocaktan alıp, kâselere boşaltalım. Soğuk servis edebiliriz.

Ben vişne kompostosunu, dondurma kadehlerine koyuyorum, içine de bir parça buz. Ve dondurma kaşığıyla yiyorum tatlımı. Hatta misafirlerim de, dondurma kadehinde vişne kompostomu severek yiyorlar.

Neden olmasın, eski hayatlar filmlerde güzel evet, ama biz de yavaş yavaş dönüştüremez miyiz ikram biçimimizi?

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Güllü Nar Hoşafı

Malzeme:

1 kâse pembe gül yaprağı

Gül için 1 kahve fincanı şeker

3 irice nar

5 su bardağı su

Ayrıca 1 su bardağı şeker

1 limon

Yapılışı:

Gül yaprakları şekerle birlikte güzelce ovulur. Düz bir tabağa, adeta hamur kıvamını almış olan güller serilir. Beklemeye alınır.

Nar tanelenir. Bu arada su ve şeker bir tencereye konarak erimesi için kaynamaya bırakılır. Tanelediğiniz narlar kaynayan şerbete ilave edilir. 5 dakika kaynattığınız nar hoşafı soğumaya bırakılır.

Gül yaprakları incecik bir tülbende konarak ağzı sıkıca bağlanır. Soğuyan hoşafın içine bu gül bohçası bırakılır. Bir gece böylece bekletilir. Ertesi gün gül bohçacığı çıkarılarak servis edilir.

Her kâseye 2 parça gül yaprağı atarsanız, çok güzel bir görüntüsü oluyor. Güllü nar kompostosu hele de Ramazan'da pek hora geçiyor.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Ballı Nuh'un Gemisi Hoşafı

Bu isim annemin biz çocuklarına yemek yedirmedeki hünerinin ulaştığı son noktadır. Hafta sonları evdeki meyveler bitmeye dönünce, her bir meyveden 1-2 tane kalır. Bu kalanlar, üzerinde gördüğümüz beneklerden dolayı burun kıvırdıklarımızdır genellikle. Annemiz de, bunlardan bir komposto yapar, evcilik için arkadaş toplarız ve bu Nuh masalına bürünmüş kompostomuzu, bol yoğurtlu makarnamızla birlikte yeriz. Bal yemeyen çocukları için bir icadı olsa gerek anneciğimin bu tatlı. Hz. Nuh peygamber ve oğlu hikâyesini anneme her seferinde anlattırıp, yine de sabrı taşmayan haline gıpta ederdim. Yaramazlığıma yaramazlık ekleten bu sabır hali, akşama doğru artık sesine yansıyan bir hiddete bürünse de, bana kazandırdığı bu tad için minnettarım (taddan fazlası için de tabii).

Malzeme:

2 adet kırmızı erik

1 adet şeftali

1 salkım kara üzüm

1 adet armut

5 adet çilek

1 su bardağı bal

Üzerini geçecek kadar su

Yapılışı:

Üzüm ve çilek haricindeki bütün meyveler kabukları soyularak istediğimiz şekilde doğranır. Bal ve su kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya malzeme eklenir. 10 dakika kaynatılır. Kâselere alındıktan sonra, eğer çocuğunuz çok sabırsız değilse, soğutularak servis edilir. Servis ederken, annem üzerine yasemin yaprakları atardı, kendimizi sahiden pek özel hissederdik. Bu komposto, çocuğunun arkadaşlarını evine toplayıp, onların mutluluğuna hayran, onlar için yorulabilen bütün annelere...

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Acele Bacı Hoşafı

Bu bir tatlı değil, hoşaf tabii. Ama çabucak piştiğinden olsa gerek, annemin verdiği isim bu. Yine biz çocukları için vaktiyle uydurduğu tariflerden birisi daha.

Malzeme:

1 büyücek kavun

1 su bardağı şeker

3 su bardağı su

1 kâse vişne

1 kâse böğürtlen

1 kâse frambuaz

Yapılışı:

Kavunun çekirdekleri çıkarılır. İçinin yenecek kısmı bir yemek kaşığı yardımıyla, çok kabuğuna doğru gitmeden alınır. Hafif içli kalmış olan kavun kabukları bir kenarda bekletilir. Bir yanda kaynamakta olan şeker ve su vardır. Vişne, böğürtlen ve frambuaz kaynamakta olan şerbetin içine atılır. 5 dakika bu şekilde kaynayan tatlımız, ocaktan alınıp, ılımaya bırakılır. Yakıcı sıcaklığını yitirmiş olan hoşaf, iki yarım kavun kabuğuna konur. Elimizdeki malzemeye ve kavunumuzun iriliğine göre, kavun sayısı arttırılabilirse de, ben alabildiği kadarını kavunlu, kalan kısmı da sade yemeyi tercih ediyorum. Zira kavun dolapta çok yer tutuyor, işleri zorlaştırabiliyor.

Kavunun içine boşalttığımız kompostonun üzerini streç filmle kaplayıp, buzdolabına soğumaya bırakıyoruz. Bir gece böylece bekleyen kompostomuzu ancak ertesi güne servis ediyoruz. Bu kompostomuz da, kâseden çok dondurma kuplarına yakışıyor. Servis sırasında, kabukta kalan kavunları dondurma kaşığıyla zar gibi alıp, her bir servise bir tane gelecek kavunlar çıkarırsak, çok daha şık ve lezzetli oluyor.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Naneli Karadut Hoşafı

Malzeme:

1 kg. karadut

1 su bardağı şeker

5 su bardağı su

5 dal nane

Naneler için bir kahve fincanı daha şeker

Yapılışı:

Karadutlar hafifçe yıkanmaya çalışılmalıdır. Zira hemen dağılırlar. Şeker ve suyu kaynatıp, bu arada da nanelerimizi sudan geçirmeliyiz. Suyunu akıttığımız nanelerimizi bir kahve fincanı şekerle birlikte ya elimizle iyice ovar, ya da bakır havanda hafifçe döveriz. Ben dövdükten sonra da elinizle hafifçe ovmanızı öneriyorum.

Nanelerimizi bir tülbende alıp, bohça gibi bağlayıp, bir kenarda bekletelim. Kaynayan suya karadutları bırakıp, birkaç dakika kaynatıp, hemen altını kapatalım. Soğuyan kompostonun içine nanemizi bırakıp, bir gün bekletelim. Ertesi gün servis ederken, istersek üzerine nane yaprakları, incecik limon dilimleri de ekleyebiliriz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

İncir Hoşafı

Malzeme:

18 adet kuru incir

6 su bardağı ılık su

15 adet tane karanfil

100 gr. kabukları temizlenmiş badem

2 su bardağı toz şeker

Yapılışı:

Kuru incir saplarının üst kısımlarını kesmek lazım önce. Bildiğiniz, sert kısımlarını yani. İncirler birkaç yerinden sivri uçlu bir bıçakla delinir. Ilık suda bir gece bekletilecek olan incirler, delindikleri için daha güzel yumuşarlar. Sabah, incirler sudan alınır. İçlerine isteğe göre bademler yerleştirilir. Aynı şeyi, ayrıca kaynatılmış kayısılarla da yapmak mümkündür. Badem incir kompostosuna ayrı bir serinlik verdiği için ben tercih ediyorum. Gece incirleri ıslattığımız suya geldi şimdi sıra. Bu suya iki su bardağı şeker ilave edilip, bir taşım kaynatılır. İncirleri servis edeceğiniz kâselere yerleştirip şerbetini eşit şekilde ilave edin. Birer parça sap tarçınla süsleyebileceğiniz incir kompostonuz, iyice soğuduktan sonra çok lezzetli olacaktır.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Kuru Armut Hoşafı

Armut hoşafı da, artık 80’li yaşlarına gelmiş olan halamın tarifidir. Allah ömürler vere...

Armut hoşafı yapmak için halamı aradığımda, armutları kuruttun mu dedi bana. Durdum, çarşıdan aldım dedim. O da durdu. Onun için evin kızının çarşıdan armut alması affedilir şey değildi. Evlenmiş barklanmış bir kadın, nasıl olur da armut kurutmaz, kurutamaz, anlamıyordu. "İyi!" dedi sertçe. Ben bu "iyi" içindeki bütün sitemleri topladım, cebime koydum.

Aslında en güzeli Abaza ve Dibikara armudundan kurutulurmuş. Sonbahara doğru Dibikara armudunun içi, donmuş bal pekmez gibi tane tane olurmuş. Serinde, hava alacak biçimde, yerden yüksekçe bir sergide kurutulurmuş. Ege’de incir kurutmak için kullanılan düzenekler vardır. Yerden yükseğe serilir incir, kuru otların üzerine konan incir, burada hava alır, nemli kalmaz ve bozulmaz. Armut da aynı düzenekte kurutuluyormuş. Sitemkâr bir sesle bunları da anlattı bana. Söz verdim, önümüzdeki yıl, ben de kendi armudumu kendim kurutacağım.

Malzeme:

1 kâse kurutulmuş armut

3 su bardağı su

1 kâse şeker

4 adet karanfil

Yapılışı:

Efendim, kuru armutlarımızı akşamdan suya ıslıyoruz. Ertesi gün, armutlarımızı kaynatıyoruz. İçine şekerimizi ilave edip ocaktan indirmeden evvel karanfilleri atıyoruz. Soğuk servis ettiğimiz hoşafımızın içinden, soğuduktan sonra karanfilleri alıyoruz. Ben armut hoşafımı servis ederken, bir cezvede ince ince kıyarak kaynattığım erik kurularımı da ekliyorum. Renkli, hoş bir görüntüsü oluyor.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Portakal Kabuğu Hoşafı

Haydi bunu birlikte kurutalım. Kolay ve zevkli bir iş. Her akşam yediğimiz portakal kabukları artık çöpe değil, ipe gidecek. Hoşaf olmayan kısmını da reçel yapabiliriz.

Portakal kabuklarını incecik, beyaz kısımlarını mümkün olduğunca az kalacak şekilde soyduktan sonra bir iğne yardımıyla ipe dizip asıyoruz. Ya da mandallarla çamaşır ipine tutturuyoruz.

Malzeme:

1 dizi kuru portakal kabuğu

1 su bardağı şeker

4 adet karanfil

Üzeri için 2 adet kuru kayısı

Yapılışı:

On gün gibi bir zamanda ağır ağır kuruyan kabukları alıp, kaynar suya koyarak, 2 dakika kaynatıyoruz. Bu işlemi 4 defa tekrar ediyoruz. Aksi halde, portakal kabuğundaki kekre tad tatlımıza geçer, rahatsız edebilir.

Beşinci kaynatmamızda kabuklara şekeri de ekleyerek 7-8 dakika kaynatıyoruz. Ocaktan indirmeden 2 dakika önce karanfilleri ilave ediyoruz. Kâselere boşaltarak soğuk servis ettiğimiz hoşafımızdan karanfilleri alıp, üzerlerine incecik kayısı keserek süslüyoruz.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Meyve Hoşafı

Malzeme:

1 su bardağı kuru kayısı
1 çay bardağı kuru erik
1 çay bardağı kuru üzüm
6 su bardağı su
1 su bardağı şeker
2 elma
4 karanfil
1 nar

Yapılışı:

Kuru meyveler güzelce yıkanır, ayrı kaplarda geceden ıslatılır. Büyücek olan meyveler ıslatılmadan evvel uygun büyüklüklerde doğranmalıdır. Su ve şeker karıştırılarak, içine akşamdan ıslattığımız meyveler eklenir, kaynamaya bırakılır. 15 dakika kadar sonra meyvelerin yumuşaklığı kontrol edilir. Yumuşamış olan meyvelere soyulup dilimlenmiş elmalar eklenir. 7-8 dakika daha kaynatılan hoşafa karanfiller eklenerek ocaktan alınır. Kâselere servis edilir. Soğuduktan sonra kâselere birer avuç nar tanesi serpilir. Arzu edilirse karanfiller yine çıkarılabilir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Ramazan Hoşafı

Bu hoşaf Ramazan ayına ve özellikle de sahura özeldir. Ağır gelir mi, fazla mı enerji verir, oruç tutarken bu kadar yemesek mi seslerini duyar gibiyim. Efendim, maksat geleneği yaşatmak. Sofranıza koyun, iki kaşık alın, ne demeli...

Malzeme:

6 adet kuru kayısı

8 adet kuru erik

1 çay bardağı kuru üzüm

6 adet kuru Aydın inciri

1 kahve fincanı tuzsuz badem

1 kahve fincanı Antep fıstığı

1/5 su bardağı şeker(bütün meyveler baskın şeker tadlı olduğundan, ben şekeri çok az kullanıyorsam da, misafir için kullandığım ölçü budur)

4 adet karanfil

6 su bardağı su

Yapılışı:

Efendim, incirin haricindeki bütün kurular, akşamdan suya ıslatılır. Sabah, irice olan meyveler zevke göre doğranır. Su ve şeker tencereye konup kaynatılarak şekerin erimesi sağlanır. Evvela incirler konur kaynamaya. İncir çekirdekleri su üzerine çıkmaya başladığında, badem ve fıstıklar da ilave edilir. 20 dakika kadar kaynadıktan sonra, kalan kurularımızı salarız suya. Meyveler yumuşayana kadar pişirilir. Ocaktan indirmeden iki dakika evvel karanfiller ilave edilir.

Bu hoşafı büyükler pekmezle de yaparlar. Şeker yerine bir bardak incir pekmezi eklerler kaynamakta olan suya. Pekmezle yapıldığında, bütün malzemeden evvel şeker konur.

Bu hoşaf da soğuk servis edilir. Hafif bir börekle pek güzel yenir.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

Cevizli Susamlı Kuru Vişne Hoşafı

Bu hoşaf, benim evde icat ettiğimi zannettiğim bir hoşaftır. Zannettiğim diyorum, zira evdeki malzemeden ne yapsam diye düşünürken, elime gelenleri mantıklı bir karışıma çevirmeye çalışıyordum. Ama bu tarif evvelce de var ise, ben mucit gibi kasılmak istemem. Buluşa saygı duyup, adımla anılmasa da olur, ama yapmaya devam edeceğim, çok da güzel oldu diyorum.

Malzeme:

1 kâse kuru vişne

3 su bardağı su

1 su bardağı şeker

1 çay bardağı susam

1 çay bardağı ceviz

Yapılışı:

Kuru vişneleri akşamdan ıslattım. Sabaha suya koyup şekerle birlikte kaynattım. Bir yandan susamlarımı bir tavada güzelce kavurdum. Kavrulmuş susam şahane kokuyor. Susamlarımı robottan geçirdim. Aslında bu iş bakır havanda pek güzel yapılır. Cevizlerimi az iri kalacak şekilde kıydım.

Vişnelerim artık pişip, hoşaf kıvamına gelince, ocaktan aldım, soğumaya bıraktım. Servis ederken üzerine susam ve ceviz serptim. Unutmadan, kavrulup dövülmüş susam, içinde incir olan bütün hoşaflara çok lezzet katıyor.

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın. Âmin.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Dua

Söz bitti.

Ve bütün hikâyelerden ve şerbetlerden ve hoşaflardan sonra, ancak bir dua edebiliyorum ben de.

İbrahim Halil sofrası olsun evleriniz.

Ve Hille dostlarınız olsun yanınızda.

Ateş size şefkatli olsun. Ve de serin. Narınız Nur olsun.

Har gülzara dönüversin, nerede ve ne halde iseniz.

Bütün kuşlar ve karıncalar, şahidi olsun en güzel hallerinizin.

Ağızlarında sular taşısınlar size, zemzemle buluşmuş sular.

Babaların parmaklarından bereket yağsın hanelerine, annelerden şefkat aksın yuvalarına.

Şefkatli babalar, hal bilir annelerle el ele versin, dünyanın en mutlu çocukları olsun bütün çocuklar. Herkesin elinde bir sürü mut olsun.

Ve ihtiyarlar olsun yamacımızda, bereket için, bereket uğruna olsun, elimizin altında olsunlar.

Gide gide yollar bitmesin, az gidip, uz gidip Kaf Dağı'na çıkılsın.

Bir bakılsın, Kaf Dağı evimiz olmuş olsun.

Anka, yanıbaşımızdakilerin bilmediğimiz adları olsun.

Allah ağız tadı ile yenecek "hoş-ab"lar ile, iki cihanda saadetler versin.

Ne demeli,

Sizler, aileleriyle bir yudum suyun kadrini bilenler yani;

Efendim aşkına,

O'nun gözbebekleri Hasan ve Hüseyin aşkına,

Artsın eksilmesin. Dolsun da taşmasın. Az çok olsun da, bereket yok olmasın.

Su gibi aziz olunuz.

Âmin.

Âminlerinize Âmin...